Terte med vaniljekrem og bær



Ingredienser

Paibunn:
30 g mandler
90 g melis
120 g smør
235 g hvetemel
1 egg

Vaniljekrem:
5 dl melk
80 g sukker
1 vaniljestang
3 eggeplommer
2 egg
2 ts maizena
150 g usaltet smør

(eller bruk ferdigkjøpt vaniljekrem, se tips)

Pynt:
friske jordbær, blåbær og bringebær

Fremgangsmåte

Kjør mandler og melis i en food processor til mandlene er finhakket. Ha de øvrige ingrediensene til paibunnen i food processoren og kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet. Tilsett deretter melis, malte mandler og egget og kna deigen raskt sammen.)

Trykk deigen utover i en smurt paiform (24 cm i diameter). Prikk paibunnen med en gaffel og fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten (se tips).

Stek paibunnen på rist midt i ovnen ved 180°C i 10 min. Fjern forsiktig aluminiumsfolien og stek kaken i noen minutter til, slik at også kanten får litt farge. Avkjøl.

Hvis du vil bruke hjemmelaget vaniljekrem, har du melk og sukker i en kjele. Ta vaniljestangen og snitt den opp. Skrap ut de svarte frøene på innsiden med en kniv og ha dette i melken. Kok opp melkeblandingen. Visp de tre eggeplommene, de to hele eggene og maizena sammen med en stålvisp i en bolle. Hell den varme melken over eggemassen og visp det hele sammen. Hell så alt tilbake i kjelen og kok opp under omrøring. Kok i ca 2 minutter under omrøring (pass på at kremen ikke blir svidd). Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Avkjøl vaniljekremen til den er helt kald.

Sett den kalde paibunnen på et passende kakefat. Smør vaniljekremen utover bunnen og pynt med friske bær.

Tips

Aluminiumsfolien langsmed kanten av kaken forhindrer at deigen krymper nedover under stekingen av kaken.

Hvis du vil gjøre det enkelt, kan du bruke ferdigkjøpt vaniljekrem (5 dl = 1 pk Piano vaniljekrem fra Tine).

Kaken smaker best samme dag den er fylt med vaniljekrem og bær. Paibunnen kan godt lages dagen i forveien.

Se også "Pai med moreller og vaniljekrem" og "Blåbærpai med vaniljekrem".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/terte-med-vaniljekrem-og-baer