Crostata di marmellata (Italiensk terte med syltetøy)



Ingredienser

Mørdeig:
270 g hvetemel
115 g sukker
150 g smør
4 eggeplommer
revet skall av 1/2 sitron

Fyll:
200 g aprikossyltetøy

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smuldre mykt smør i hvetemelet. Bland i sukker, revet sitronskall og til slutt eggeplommene. Kna deigen raskt sammen. Har du food processor, kan du ha i alle ingrediensene på en gang og kjøre på full hastighet med hakkekniv til deigen samler seg.

Trykk ut halve deigen i bunnen og litt oppover kantene på en godt smurt, rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Smør på syltetøyet i et jevnt lag. Kjevle ut resten av deigen og lag remser med bakkelspore. Bruk remsene til å lage gittermønster på toppen av kaken.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 40 min. La kaken stå i formen i kjøleskapet til dagen etter. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Dryss litt melis over kaken før servering.

Tips

Kaken oppbevares kjølig og godt innpakket i plast. Den kan også fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/crostata-di-marmellata-italiensk-terte-med-syltetoy