Blåbærterte med rømme og nøtter

Ingredienser



Bunn:
50 g smør
3 dl sukker
1 egg
1,5 dl hvetemel
saft av 1/2 sitron

Fyll:
300 g blåbær

Rømme- og nøttefyll:
1 dl lettrømme
1 egg
2 ss sukker
1 dl hakkede mandler eller hasselnøtter

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland med sukker, egget, mel og sitronsaften. Rør lett sammen til du får en jevn deig.

Smør en paiform (24 cm i diameter). Smør deigen jevnt utover. Legg bærene over deigen (frosne bær trenger ikke å tines først). Rør sammen rømme, sukker og egg. Hell blandingen over bærene. Dryss over nøttene til slutt.

Stekes nederst i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl før servering.

Tips

Kaken smaker nydelig sammen med pisket krem eller is.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/blabaerterte-med-romme-og-notter