Italiensk terte med honning og pinjekjerner (Crostata di miele e pignoli)

Ingredienser



Tertebunn:
250 g hvetemel
1 ss melis
100 g smør
1 egg
2 ss kaldt vann

Fyll:
175 g honning
100 g smør
125 g sukker
3 egg
0,5 ts vaniljeessens
1 ts revet sitronskall
1 ss sitronsaft
1 ss mandellikør (Amaretto)
1 krm salt
250 g pinjekjerner
--
50 g pinjekjerner

Fremgangsmåte

Sikt mel og melis. Smuldre i smøret. Tilsett egget og vann og kna deigen sammen.

Kjevle deigen ut tynt på lett melet bakebord og kle en godt smurt, rund paiform (24 cm hvis formen har høye kanter, eller 26 cm hvis den har lave kanter som på bildet). Prikk bunnen med en gaffel og fest aluminiumsfolie langsmed kanten av formen. Forstek paibunnen midt i ovnen ved 190°C i 10 min. Ta kaken ut av ovnen og fjern forsiktig folien.

Smelt honningen over svak varme til den blir flytende. Avkjøl litt. Pisk smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene. Rør inn honningen, vaniljeessens, mandellikør, sitronsaft, revet sitronskall og salt. Vend så inn 250 g pinjekjerner. Ha dette fyllet i paiformen. Dryss over 50 g pinjekjerner på toppen.

Stek kaken på stekeplate midt i ovnen ved 180°C i ca 40 min, til den ser gylden ut.

Tips

Kaken smaker best servert varm eller romtemperert, og som sagt gjerne med en kule vaniljeiskrem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/italiensk-terte-med-honning-og-pinjekjerner-crostata-di-miele-e-pignoli