Peach Melba Tart



Ingredienser

Paideig:
250 g hvetemel
150 g smør
1 ss sukker
1 egg

Fyll:
3 dl matfløte
1 egg
1 eggeplomme
1 vaniljestang
85 g sukker
- -
4 fersken
2,5 dl bringebær

Pynt:
mandelflarn
melisdryss

Fremgangsmåte

Ha mel, sukker og smør i en food processor og kjør på full hastighet til en smuldrete blanding. Tilsett så egget og bland en kort stund til slik at deigen samler seg. (Alternativt, dersom du ikke har food processor, smuldre smøret i mel og sukker med fingrene og samle deretter sammen deigen med sammenpisket egg til slutt.)

Trykk deigen utover i bunn og kanter på en smurt paiform med avtagbare og helst litt høye kanter (26 cm i diameter). Fest aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (se tips). Forstek paibunnen midt i ovnen ved 200°C i ca 20 min, eller til den er gylden. Ta kaken ut av ovnen og fjern forsiktig aluminiumsfolien. Forstek deretter paibunnen i 5 min til, slik at også kantene får litt farge. Avkjøl kaken og slå varmen på ovnen ned til 150°C.

Skold ferskenene. Dette gjøres ved å først dele dem i to og fjerne stenen i midten. Legg halvdelene deretter i en kjele og dekk med vann. Varm opp vannet til kokepunktet. Trekk kjelen av platen og la ferskenene ligge i ca 1 min. Løft de deretter ut av det varme vannet og dra/skrap av det tynne skinnet (bruk eventuelt en kniv til hjelp). Tørk av på kjøkkenpapir.

Hell fløten i en kjele. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget med frø på innsiden. Ha dette i fløten og legg også oppi selve vaniljestangen. Kok opp blandingen og ta kjelen så av platen. Fisk ut vaniljestangen.

Pisk egget, eggeplommen og sukkeret til eggedosis. Hell den varme vaniljefløten i en tynn stråle inn i eggedosisen under fortsatt pisking.

Legg ferskenhalvdelene i tertebunnen med den runde siden vendende opp. Fordel over bringebærene. Hell så forsiktig over fløteblandingen.
Stek kaken midt i ovnen ved 150°C i ca 45 min. Kremfyllet skal virke fast på toppen, men fortsatt være bløtt inni. Ta kaken ut av ovnen og la den bli helt kald i formen (sett kaken gjerne i kjøleskapet i et par timer).

Pynt kaken med mandelflarn og et lite melisdryss før servering.

Tips

Oppskriften er hentet fra det britiske matbladet "Olive" (august 2009) og tilhører den berømte BBC Two tv-chef'en Valentine Warner, som avslutter oppskriften med å skrive: "Eat at tea-time, then dinner-time, then breakfast":-)

Og så som et PS: "Match "Peach Melba Tart" with Moscatel de Valencia, which has bright, honeyed, orange blossom flavours. Serve cold." Så husk også å ta en tur innom polet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/peach-melba-tart