Galette med fersken og bringebær



Ingredienser

Paideig:
♥ 300 g hvetemel
♥ 200 g smør
♥ 2 ss sukker
♥ 2 ts kaldt vann

Fyll:
♥ 250 g ferskensyltetøy (se tips)
- -
♥ 1 ss maisenna
♥ 2 ss sukker
- -
♥ 5-6 fersken (se tips)
♥ 100 g bringebær

Pynt:
♥ 1 egg til pensling
♥ 2-3 ss perlesukker
- -
1-2 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Ha mel og sukker i en food processor med hakkekniv og ha oppi smør oppdelt i biter. Kjør food processoren på full hastighet til smøret har fordelt seg helt fint i melet. Ha så i vann og kjør videre til deigen samler seg.

Klem deigen til en flat pakke og legg plastfolie rundt deigen. Sett deigen i kjøleskapet i 30 minutter så den blir lettere å kjevle.

Kjevle deretter ut deigen direkte på bakepapir. Det er skal bli en sirkel som er omtrent så stor som stekeplaten, men det er ikke så nøye om kantene blir rette eller ikke. Jeg både kjevler og trykker deigen litt utover med fingrene.

Smør så ferskensyltetøyet utover deigen. Syltetøyet smøres utover i et jevnt lag, men la det være en liten kant uten syltetøy helt ytterst.

Bland sukker og maisenna i en skål og dryss dette over ferskensyltetøyet. Dette er med på å stabilisere noe av saften som kommer ut av frukten under stekingen.

Del opp fersken i skiver og legg på midten av deigen og fordel bringebærene over. La det være en god kant runt hele kaken uten frukt.

Så starter brettingen. Dette gjorde jeg ved å ta tak i et hjørne av papiret og brette over en del av deigen. Så drar du forsiktig av bakepapiret og fortsetter med å brette over en ny flik av deigen. Gjenta slik rundt hele kaken, slik at du får en fin dobbelkant med deig som pakker inn frukten.

Skyv papiret med kaken forsiktig over på en stekeplate. Pensle over deigkanten med sammenpisket egg og dryss over perlesukkeret etterpå. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 40-45 minutter. Kaken er klar når deigkanten er gyllenbrun og frukten er myk.

Hvis du vil kan du drysse et par klyper vaniljesukker over kaken etter at den er avkjølt.

Tips

♥ Merk at paideigen ikke er særlig søt. Det er derfor godt å bruke syltetøy under frukten og å ha et rikelig dryss av perlesukker langs kanten.

♥ Ferskensyltetøyet jeg har brukt her er av merket St. Dalfour som jeg har fått lov til å teste ut, og jeg synes det er helt fantastisk på smak! Syltetøyet inneholder ikke sukker og er kun søtet med fruktjuice, men smaker akkurat like søtt som vanlig syltetøy. Syltetøy fra St. Dalfour fås kjøpt i mange av de store matbutikkene, som Meny, Coop Mega, Kiwi, Ultra og Joker. Får du ikke tak i ferskensyltetøy, kan du også bruke aprikossyltetøy eller appelsinsyltetøy.

♥ Bruk helst fersken som er litt faste i konsistensen. De aller mykeste kan fort bli for rennende i kaken. Jeg anbefaler å la kaken avkjøles litt før servering, siden noe av fruktsaften tykner litt ved avkjøling. Det er nesten uungåelig at noe av fruktsaften renner ut på stekeplaten under stekingen, men det gjør jo ingenting (ser nesten litt stilig og rustikk ut, synes jeg). Drysset av maisenna under frukten forhindrer at frukten blir alt for rennende. Når kaken kommer rett ut av ovnen, vil en del av fruktsaften være flytende oppå kaken, men dette endrer seg som sagt en god del når kaken blir helt avkjølt.

♥ En Galette smaker best samme dag den er laget. Server gjerne iskrem ved siden av.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/galette-med-fersken-og-bringebaer