Galette med moreller



Ingredienser

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

Fyll:
♥ 280 g morellsyltetøy (se tips)
- -
♥ 1 ss maisenna
♥ 2 ss sukker
- -
♥ 400 g moreller

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

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 morellsyltetøyet 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 morellsyltetøyet. Dette er med på å stabilisere noe av saften som kommer ut av morellene under stekingen.

Del opp morellene så du får fjernet stenene og legg i en haug på midten av kaken.

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 morellene.

Skyv papiret med kaken forsiktig over på en stekeplate. Pensle over deigkanten med sammenpisket egg. Dryss så over rikelig med perlesukker på den penslede deigkanten. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca 40-45 minutter. Kaken er klar når deigkanten er gyllenbrun og frukten er myk.

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.

♥ Morellsyltetøyet (Black Cherry) jeg har brukt her er sponset av St. Dalfour, 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. Det går imidlertid helt fint å bruke andre typer kirsebærsyltetøy også.

♥ 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 - og bruk gjerne kirsebærsaus eller kirsebærsirup på også hvis du får tak i.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/galette-med-moreller