Tarte aux mirabelles (Fransk terte med gule plommer)

Ingredienser



Tertebunn (Paté brisée):
♥ 125 g smør
♥ 80 g melis
♥ 250 g hvetemel
♥ 30 g mandler (kan sløyfes)
♥ 1 egg

Mirabelle plommefyll:
♥ 280 g gult plommesyltetøy (se tips)
♥ 16-20 gule plommer
♥ 75 g mandelflak

Fremgangsmåte

Hakk mandlene fint i food processor. Tilsett melis, hvetemel og smør til en kornete masse. Ha i egget og kjør videre til deigen samler seg.

Press deigen utover bunn og kanter på en smurt terteform (ca. 30 cm i diameter). Alternativt bruker du fire, runde porsjonsformer (ca. 12 cm i diameter) som jeg har gjort med de kakene du ser på bildet. Prikk bunnen med en gaffel.

Forstek tertebunnen(e) midt i ovnen ved 225°C i 10 minutter (dette for å sikre at tertebunnene blir gjennomstekt i bunnen). Den store tertebunnene trenger omtrent samme forsteketid som posjonsformene.

Fordel syltetøyet i bunnen av formene.

Del plommene på midten og fjern stenene. Dekk tertene med halve plommer (legg dem gjerne i et pent mønster).

Dryss på mandelflak.

Stek tertebunnen(e) videre midt i ovnen ved 225°C i ca 30 minutter til, til du ser at kantene på terten er brune og plommene er stekt.

Avkjøl tertene i kjøleskapet i noen timer og eventuelt over natten (se tips).

Tips

♥ Mirabelle er navnet på en type gule plommer. Du kan fint bruke de plommene du måtte få tak i, smaken blir nokså den samme uansett.

♥ Jeg har brukt Mirabelle syltetøy fra St Dalfour til denne kaken. Dette plommesyltetøyet har nydelig smak og er laget helt uten sukker da all søting skjer ved bruk av konsentrert fruktjuice. Du får kjøpt syltetøy fra Dalfour i mange norske butikker, blant annet Joker, Kiwi, Meny, Coop Mega og Ultra. Får du ikke tak i dette syltetøyet, kan du også lage ditt eget ved å koke opp gule plommer og syltesukker (forhold ca 2 deler plommer mot 1 del sukker). Avkjøl og bruk syltetøyet deretter under plommene i terten.

♥ Det er lurt å la kakene avkjøles en god stund før du tar de ut av formene. Kakene vil virke litt vannete på toppen når de er ferdig stekt (dette er vann fra plommene), men når kakene avkjøles trekkes dette inn i kaken. Du kan eventuelt lunkne kakene litt i ovnen før servering hvis du liker det. Pisket krem smaker som sagt godt til, og det samme gjør vaniljeis.

♥ Oppskriften kan også brukes til andre frukter og bær! Prøv for eksempel epleskiver over eplesyltetøy, bringebær over bringebærsyltetøy, bjørnebær og bjørnebærsyltetøy eller kirsebær over kirsebærsyltetøy. Jeg lagde denne gangen også pæreterter der jeg la pæreskiver oppå pæresyltetøy og pyntet med valnøtter.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tarte-aux-mirabelles-fransk-terte-med-gule-plommer