Galette med bringebær og vaniljeis



Ingredienser

♥ 3,5 dl hvetemel
♥ 2 dl melis
♥ 100 g smør
♥ 1 egg

Fyll:
♥ 200 g bringebærsyltetøy (med mye bær)
♥ 1 ss maisenna
♥ 2 ss sukker
♥ 400 g bringebær

Pynt:
♥ 1 egg til pensling
♥ 50 g mandelflak
♥ 3 ss perlesukker

Servering:
♥ 1 liter vaniljeis

Fremgangsmåte

Ha mel og melis i en food processor med hakkekniv. Del smøret opp i biter og ha de i food processoren sammen med det tørre. Kjør dette sammen slik at smøret smuler seg i det tørre. Tilsett egget og kjør food processoren videre til deigen samler seg.

Kjevle ut deigen på et stykke bakepapir til en sirkel som er ca 26 cm i diameter. Det er ikke så viktig at formen blir helt rund. Flytt bakepapiret med deigsirkelen over på en stekeplate.

Smør bringebærsyltetøy på deigen, men la de ytterste 4 cm langsmed kanten være uten syltetøy. Bland sammen sukker og maisenna og dryss dette over syltetøyet. Legg på bringebærene.

Brett deigkanten innover mot fyllet.

Pensle deigkanten med sammenpisket egg. Dryss over mandelflak og perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 45-55 minutter. Kaken er ferdig når deigkanten er gyllen.

Server kaken gjerne varm og nylaget, og helst sammen med vaniljeis!

Tips

♥ For å få god smak på kaken, bør du bruke bringebærsyltetøy av god kvalitet og med mye bær (for eksempel syltetøy fra Nora med 60-70% bær). Jeg brukte her dette syltetøyet også ved servering som saus oppå vaniljeisen.

♥ Det går an å sløyfe syltetøyet under bærene på kaken, og mange lager denne typen kake med bare deig og bær, men jeg synes at bringebærfyllet blir saftigere med syltetøy i tillegg til bærene.

♥ Maisenna og sukker strøs på fordi det binder noe av bærsaften under steking av kaken slik at ikke alt renner ut på stekeplaten.

♥ Jeg brukte her friske bringebær, men jeg tipper at man kan bruke frosne bær også. Bringebær kan byttes ut med andre typer bær du liker.

♥ Denne kaken smaker aller best samme dag den er laget.

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

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