Pralinhjerte (Terte med likørsjokolade)



Ingredienser

Mørdeigsbunn:
♥ 180 g hvetemel
♥ 50 g melis
♥ 100 g smør
♥ 1 eggeplomme
♥ revet skall av en halv appelsin

Sjokoladefyll:
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 450 g melkesjokolade
♥ revet skall av en halv appelsin
♥ 0,5 dl appelsinlikør (se tips)

Pynt:
♥ friske bær

Fremgangsmåte

Mørdeigsbunn:
Ha mel og melis i en food processor. Tilsett smør som er delt i mindre biter. Kjør blandingen sammen slik at smøret smuldrer seg fint i det tørre. Tilsett eggeplommen og revet appelsinskall og kjør videre til deigen samler seg. Klem deigen godt sammen. Legg den eventuelt en liten stund i kjøleskapet hvis du synes den er for bløt.

Spray terteformen godt med formfett. Ha litt ekstra mel på bakebordet, kjevle ut deigen og kle bunn og kanter av formen med deigen. Prikk deigen lett med en

gaffel. Legg på et stykke bakepapir og fyll formen med keramiske bakekuler (eller tørkede erter, se tips). Stek mørdeigsbunnen midt i ovnen ved 200°C i ca 10 minutter. Ta kaken ut av ovnen og fjern forsiktig bakepapiret med kulene (eller ertene). Sett kaken tilbake midt i ovnen og stek den videre ved 200°C i ca 10 minutter til. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl til den er helt kald.

Sjokoladefyll:
Varm opp kremfløten i en liten kjele. Tilsett grovt hakket melkesjokolade og la sjokolade smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn og tilsett revet appelsinskall. Ta kjelen av platen og avkjøl et par minutter før du rører inn appelsinlikøren. La sjokoladeblandingen avkjøles ytterligere til den er nærmest romtemperert (men fortsatt helt flytende).

Hell sjokoladefyllet forsiktig over mørdeigsbunnen i formen. Sett formen i kjøleskapet og la kaken stå der i 2 timer (og gjerne over natten hvis du vil), slik at sjokoladefyllet stivner.

Pynt:
Ta den kalde og stivnede kaken ut av kjøleskapet. Løft kaken ut av formen og sett den på et fat.
Pynt kaken med friske bær.

Tips

♥ Teknikken med å forsteke mørdeigsbunnen i 10 minutter med bakepapir og keramiske bakekuler er smart for å hindre at deigen langsmed kantene på formen krymper nedover under stekingen. Keramiske bakekuler får du kjøpt hos Bakeren og Kokken. Du kan alternativt bruke tørkede erter eller bønner.

♥ Appelsinlikøren gir mild, men veldig god konfektsmak på sjokoladefyllet. Jeg anbefaler deg å bruke Cointreau, som du får kjøpt på polet. Jeg brukte denne lille flasken som inneholdt akkurat 0,5 dl. Andre typer likør eller konjakk kan så klart også brukes. Ønsker du å unngå alkohol, kan du i stedet bruke appelsinjuice eller kaffe.

♥ Denne porsjonen deig og sjokoladefyll passer perfekt til hjerteformen jeg har brukt her. Den måler 23 cm på det bredeste og har 3 cm høye kanter.

♥ Kaken holder seg god i flere dager. Oppbevar den i kjøleskapet. Den er fin å fryse uten bær på toppen (som blir rennende ved tining).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pralinhjerte-terte-med-likorsjokolade