Jordbærterte med marsipan



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 600 g hvetemel
♥ 200 g melis
♥ 400 g smør
♥ 2 egg

Marsipanfyll:
♥ 300 g ekte marsipan (se tips)

Jordbærfyll:
♥ 800 g frosne jordbær
♥ 0,5 dl vann
♥ 2 dl sukker
♥ 3 ss maisenna
♥ 0,5 dl kaldt vann

Pynt:
♥ 1 egg til pensling
♥ 30 g mandelflak

Fremgangsmåte

Mørdeig:
Ha mel, melis og romtemperert smør i en food processor med hakkekniv. Kjør blandingen sammen slik at smøret smuler seg fint med det tørre. Tilsett eggene og kjør videre til deigen samler seg. Del deigen i to like store deler og pakk dem inn i plastfolie. Sett deigen i kjøleskapet i 0,5 - 1 time, slik at mørdeigen blir fastere og

lettere å kjevle (se tips).

Lag imens jordbærfyllet:
Ha frosne jordbær i en kjele med vann og sukker. Varm opp på svak varme så jordbærene tiner. Når jordbærene er helt tinte og bløte, skrur du opp varmen på platen og lar jordbærene småkoke i noen minutter mens du rører hele tiden. Ta kjelen av platen.

Rør ut maisenna i kaldt vann i en liten kopp. Hell blandingen i kjelen i en tynn stråle mens du rører hele tiden.

Sett så kjelen tilbake igjen på platen og gi blandingen et nytt oppkok mens du rører. Du vil da se at jordbærfyllet tykner. La jordbærfyllet småkoke i 2 minutter og husk å røre hele tiden så jordbærblandingen ikke svir seg. Ta kjelen av platen og avkjøl jordbærfyllet.

Fyll paiformen:
Finn frem en paiform/ildfastform som er 28-30 cm i diameter og 4-5 cm høy. Spray den med formfett eller smør den med litt smør.

Ta deigen ut av kjøleskapet. Kjevle ut den ene delen til en sirkel som er stor nok til å kle bunn og kanter av formen. Bruk eventuelt littegrann mel under utkjevlingen og kjevle gjerne deigen ut på en oppklippet plastpose (se tips). Legg deigen over i formen og jevn til kantene. (Hvis mørdeigen fortsatt er myk, går det også an å klemme deigen utover i bunn og kanter på formen.)

Kjevle deretter ut marsipanen, også denne gangen kan det være lurt å kjevle på en oppklippet plastpose (se tips). Skjær ut en sirkel som er 28-30 cm i diameter. Legg marsipanen i bunnen av formen.

Hell over det avkjølte jordbærfyllet.

Kjevle deretter ut den andre delen av deigen (igjen på plast) og legg deiglokket over paien. Skjær vekk overflødig deig langsmed kantene. Skjær noen snitt i deiglokket slik at luft slipper ut av paiene under stekingen. Pensle over lokket med sammenvispet egg og dryss over mandelflak.

Stek paien på en stekeplate midt i ovnen ved 180°C i 45 minutter. La kaken avkjøles før servering (se tips).

Tips

♥ Mørdeigen er bløt og klissete i starten, men blir fastere og lett å kjevle etter å ha ligget en stund i kjøleskapet (fordi smøret i mørdeigen stivner ved avkjøling). Hvis du lar mørdeigen ligge i kjøleskapet for lenge, blir den imidlertid hard, men i så fall er det bare å la deigen ligge i romtemperatur en stund til den blir myk nok igjen til å kjevles ut.

Det går fint å lage mørdeigen dagen i forveien og la den ligge innpakket i plast i kjøleskapet, men som sagt må du være forberedt på at deigen da blir steinhard og må ligge i romtemperatur en stund før du kan starte med kjevlingen.

♥ Ekte marsipan i bunnen av paien gir veldig god smak på paien og forhindrer dessuten at paibunnen blir bløt av kirsebærfyllet. Jeg kjevlet ut hele pakken med ekte marsipan som er på 400 gram (lilla rull fra Odense) for å ha litt å gå på, men skar bort ca 100 gram da jeg skjærte ut sirkelen.

♥ Jeg synes det er kjempelurt å kjevle ut både mørdeigen og marsipanen på plast (jeg bruker en stor plastpose som jeg klipper opp). Når deigen eller marsipanen er kjevlet ut stor nok, kan man bare ta tak i plasten og hvelve deigen eller marsipanen over formen og så dra av plasten.

♥ Merk at jordbærfyllet gjerne er litt flytende mens terten er nystekt. Setter du imidlertid terten i kjøleskapet til den er helt kald, kommer fyllet til å bli tykkere og stivne. Kaken du ser på bildet lot jeg stå i kjøleskapet over natten før jeg skar i den.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaerterte-med-marsipan