# Bærterte med ostekrem




## Ingredienser

Tertebunn:
♥ 300 g hvetemel
♥ 100 g melis
♥ 1 ts bakepulver
♥ 200 g smør
♥ 1 egg

Ostekrem:
♥ 300 g kremost
♥ 3 dl crème fraîche
♥ 150 g melis
♥ 3 plater gelatin
♥ 1 sitron, revet skall og presset saft

Pynt:
♥ 400 g friske bær (jordbær, bringebær, blåbær) og moreller

## Fremgangsmåte

*Tertebunn:*
Ha mel, melis og bakepulver i en food processor. Tilsett smøret og kjør maskinen slik at smøret smuldrer seg fint i det tørre. Tilsett egget og kjør videre slik at deigen samler seg.

Klem deigen utover i bunn og kanter på en smurt, rund terteform (28 cm i diameter) med avtagbar kant.

Prikk deigen et par ganger med en gaffel. Legg et stykke bakepapir over deigen og fyll opp paiformen med keramiske bakekuler (tørkede erter eller bønner kan også brukes).

Forstek tertebunnen midt i ovnen ved 200°C i 10 minutter.

Ta kaken ut av ovnen og fjern forsiktig bakepapiret og bakekulene. Sett kaken tilbake midt i ovnen ved 200°C og stek kaken i ca 10 minutter til. Kaken skal da være gyllen i kantene og gjennomstekt. Ta kaken ut av ovnen og la den bli helt kald.

*Ostekrem:*
Til ostefyllet piskes først kremost, crème fraîche, melis og revet sitronskall sammen.

Bløtlegg gelatinplaten i kaldt vann i 5 minutter. Riv skallet av sitronen og press ut saften. Varm opp sitronsaften i en liten kopp i mikrobølgeovnen. Klem vannet ut av de bløtlagte gelatinplatene og løs dem opp i den varme sitronsaften. Vend dette i ostefyllet.

Hell ostefyllet i den avkjølte tertebunnen og sett kaken i kjøleskapet til ostefyllet har stivnet, gjerne over natten.

*Pynt med bær:*
Når ostekremen har stivnet, kan kaken tas ut av kjøleskapet og pyntes med friske bær og halve moreller.

**Tips**

♥ Du bør forsteke tertebunnen med bakekuler (eller tørkede erter/bønner) slik som jeg har beskrevet. Dette forhindrer nemlig at kanten på deigen krymper nedover under stekingen. Keramiske bakekuler fås kjøpt i en rekke kjøkkenutstyrsbutikker, men tørkede erter eller bønner gjør samme nytten.

♥ La ostekremen stivne før du legger på bærene, ellers kommer de bare til å synke ned i kaken.

♥ Tertebunn og ostefyll kan gjerne gjøres klar dagen i forveien. Pynt med friske bær på serveringsdagen.

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

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/baerterte-med-ostekrem