Tourteau de Chèvre



Ingredienser

Mørdeigsbunn:
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 ss sukker
♥ 120 g smør
♥ 1 egg
♥ 1 ts iskaldt vann

Chèvrefyll:
♥ 5 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 300 g myk Soignon chèvre (se tips)
♥ 3 ss maisenna
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Servering:
♥ 4 ferske fiken
♥ 100 g bjørnebær
♥ flytende honning

Fremgangsmåte

Mørdeig:
Ha hvetemel, sukker og kaldt smør oppdelt i terninger i en food processor med hakkekniv. Kjør blandingen sammen så smøret smuldrer seg helt fint i melet. Visp egget og kaldt vann lett sammen med en gaffel. Ha dette i food processoren og kjør videre til deigen samler seg. Klem deigen sammen, pakk den inn i plast og la den

ligge kjølig i ca. 30 minutter.

Finn frem en liten rund form (20 cm i diameter). Spray den med formfett og legg bakepapir i bunnen. Ta deigen ut av kjøleskapet og kjevle den ut til en leiv som er noe større enn kakeformen i diameter. Kjevle gjerne på en kjevlematte av silikon eller bakepapir, så er det lett å hvelve den utkjevlede deigen over i kakeformen. Klem deigen jevnt ut i bunnen av formen og oppover kantene. Renskjær kanten på toppen. Sett formen i kjøleskapet.

Chèvrefyll:
Skill eggene. Pisk eggehvitene til hvitt skum. Tilsett 2 ss av sukkeret og pisk videre til en løs marengs. Sett til side.

I en annen bolle piskes eggeplommer og resten av sukkeret. Smuldre opp chevreosten og tilsett sammen med maisenna og vaniljeekstrakt. Pisk videre i et par minutter til blandingen blir luftig, jevn og klumpfri (osten kan løse seg helt opp i blandingen). Vend forsiktig inn de piskede eggehvitene med en slikkepott.

Ta formen ut av kjøleskapet og hell i chèvrefyllet.

Steking:
Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 15 minutter. Senk deretter varmen til 170°C og stek kaken videre i 35-40 minutter.

Ostefyllet vil da ha blåst seg opp. Sett den stekte ostekaken i kjøleskapet i minst et par timer. Fyllet vil da synke sammen igjen og bli fastere.

Servering:
Når kaken er kald, tas den ut av formen og flyttes over på et fat.

Pynt for eksempel med ferske fiken og bjørnebær. Server kaken med flytende honning.

Tips

♥ Soignon chèvre fås kjøpt i store og mindre pakninger. Den store varianten er på 1 kg og er fantastisk, og kan oppbevares temmelig lenge i kjøleskapet. Husk imidlertid at det i ostefyllet bare skal være myk ost, så kjøper du chèvre med skorpe, bør du skjære av skorpen og kun bruke den myke osten på innsiden. Du kan også få kjøpt Soignon chèvre som mykost-varianter uten skorpe. Disse finnes med ulike

smaker, og den som er tilsatt honning passer perfekt til å lage denne kaken med. Bruker du honningsøtet Soignon chèvre, kan du redusere sukkermengden i ostefyllet til 0,5 dl.

♥ Kaken kan gjerne stekes dagen før servering, men det går også fint å lage den samme dag som den skal serveres så lenge du setter av noen timer så den stekte kaken får stå i kjøleskapet noen timer før den tas ut av formen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tourteau-de-chevre