Bringebærterte med hasselnøttbunn og vaniljekrem



Ingredienser

Hasselnøttbunn:
♥ 100 g hasselnøtter
♥ 150 g smør
♥ 3 dl hvetemel
♥ 3 ss melis
♥ 1 eggeplomme
♥ 2 ss vann

Fyll:
♥ 5 dl vaniljekrem (og evtl. 2 dl kremfløte, se tips)
♥ 400 g friske bringebær
♥ 1 ss melis

Fremgangsmåte

Hasselnøttbunn:
Mal hasselnøttene. Ha de malte nøttene sammen med resten av ingrediensene til tertebunnen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. Klem sammen deigen med hendene. (Har du ikke food processor kan du først smuldre smøret i det tørre. Tilsett deretter eggeplomme og vann og klem sammen deigen.)

Trykk deigen ut i bunn og kanter på en smurt paiform (ca. 26 cm i diameter), gjerne med avtagbar kant eller en silikonform. Sett formen i kjøleskapet i 30 minutter.

Fest aluminiumsfolie langsmed kanten av formen, eller alternativt dekk formen med bakepapir og legg keramiske bakekuler i formen (se tips). Forstek tertebunnen på rist midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter. Fjern aluminiumsfolien / bakepapir og de keramiske bakekulene og stek bunnen i 4-5 minutter til, så den blir lett gyllen.

Avkjøl bunnen til den er helt kald (se tips).

Fyll:
Løft den kalde tertebunnen over på et kakefat.

Fyll kaken med vaniljekrem som er pisket luftig (se tips).

Pynt med masse friske bringebær. Sikt over melis rett før servering.

Tips

♥ Å feste aluminiumsfolie langsmed kanten av paien under forstekingen forhindrer at deigen krymper nedover i kanten. Samme effekt får du dersom du alternativt dekker over paibunnen med et stykke bakepapir og fyller opp med keramiske bakekuler (eller tørkede erter eller bønner).

♥ Tertebunnen bør avkjøles til den er helt kald før du tar den ut av formen, så blir den lettere å få ut uten at den går i stykker. Husk å smøre formen godt før du trykker inn deigen.

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt vaniljekrem eller **hjemmelaget vaniljekrem**. Dersom du synes den er for tykk og kompakt, blir den luftigere dersom du blander den med pisket krem av 2 dl kremfløte.

♥ Hasselnøttbunnen kan godt lages et par dager i forveien. Dersom du bruker hjemmelaget vaniljekrem, kan også den med fordel lages dagen i forveien og så blandes med pisket fløtekrem på serveringsdagen. Kaken bør serveres samme dag som den fylles med vaniljekrem og bær.

♥ Denne kaken kan selvsagt varieres med alle typer bær. Prøv med jordbær, solbær, rips, blåbær, multer og/eller moreller!

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

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

hasselnottbunn-og-vaniljekrem