Solbærterte med mascarponekrem



Ingredienser

Tertebunn:
♥ 150 g hvetemel
♥ 50 g sukker
♥ 75 g smør
♥ 1 eggeplommer
♥ 1 ss vann

Mascarponekrem:
♥ 100 g mascarpone
♥ 100 g melis
♥ 1 ts vaniljepasta (se tips)
♥ 3 dl kremfløte

Topping:
♥ 3 dl friske solbær

Fremgangsmåte

Tertebunn:
Ha alle ingrediensene unntatt vann i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til du får en jevn deig. Tilsett 1 ss vann dersom deigen virker for tørr. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet. Tilsett sukker, egg og eventuelt litt vann og kna deigen sammen.)

Klem deigen utover i en liten, smurt terteform (24 cm i diameter). Fest aluminiusfolie langsmed kanten av formen. Alternativt legg på et stykke bakepapir og fyll formen med keramiske bakekuler (se tips).

Stek tertebunnen midt i ovnen ved 180°C i 10-15 minutter. Ta kaken ut av ovnen og fjern forsiktig folien / bakepapiret med de keramiske bakekulene. Avkjøl kaken før du forsiktig flytter den over på et kakefat.

Mascarponekrem:
Pisk sammen mascarpone, melis og vanilje. Tilsett kald kremfløte og pisk videre til du får en tykk og myk mascarponekrem.

Fylling av kaken:
Fordel mascarponekremen jevnt over tertebunnen. Dryss på masse friske solbær.

Tips

♥ Å feste aluminiumsfolie langsmed kanten av formen forhindrer at deigen krymper nedover under forstekingen. Samme effekt oppnås ved å dekke formen med bakepapir og fylle formen med keramiske bakekuler (eller tørkede erter eller bønner).

♥ La tertebunnen bli helt kald før du flytter den over på et kakefat, så er det lettere å unngå at den går i stykker.

♥ Til mascarponekremen bruker jeg vaniljepasta, som gir veldig god vaniljesmak. Det går imidlertid også bra å bruke vaniljeekstrakt, frø fra vaniljestang eller vaniljesukker.

♥ Kaken passer best å servere samme dag den er fylt. Selve tertebunnen kan gjerne stekes dagen i forveien.

♥ Terten kan selvfølgelig lages med alle typer bær, så det er bare å bytte ut solbærene med f eks blåbær, jordbær eller bringebær hvis du ønsker det.

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

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