Stikkelsbærterte med kondensert melk



Ingredienser

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

Fyll:
♥ 450 g stikkelsbær
♥ 400 g søtet, kondensert melk (1 boks, se tips)

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). Prikk bunnen lett med en gaffel. Sett formen i kjøleskapet i 30 minutter.

Fest aluminiusfolie langsmed kanten av formen. Alternativt legg på et stykke bakepapir og fyll formen med keramiske bakekuler (se tips). Forstek tertebunnen midt i ovnen ved 200°C i 10-15 minutter. Ta kaken ut av ovnen og fjern forsiktig folien / bakepapiret med de keramiske bakekulene.

Fyll:
Legg rensede stikkelsbær i kaken.

Hell over søtet, kondensert melk rett fra boksen slik at mesteparten av bærene blir dekket.

Sett kaken tilbake midt i ovnen og sted den videre ved 200°C i ca 20 minutter til.

La kaken avkjøles helt før servering.

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).

♥ Det er viktig at du bruker søtet, kondensert melk (og ikke usøtet). Søtet, kondensert melk er gulhvit i fargen, veldig søt og klissete og tyktflytende i konsistensen. Kjøpes på hermetikkboks, og du trenger 1 slik boks til denne kaken.

♥ Kaken kan gjerne lages dagen i forveien og oppbevares i kjøleskapet. Fyllet kommer til å være litt flytende også etter en natt i kjøleskapet.

♥ Server gjerne pisket krem ved siden av kaken.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/stikkelsbaerterte-med-kondensert-melk