Bringebærterte med kremfyll



Ingredienser

Paideig:
♥ 300 g hvetemel
♥ 100 g sukker
♥ 150 g smør
♥ 2 eggeplommer
♥ (1-2 ss vann)

Fyll:
♥ 450 g bringebær (se tips)
- -
♥ 3 egg
♥ 100 g sukker
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ 150 g bringebær (se tips)
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene unntatt vann i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til du får en jevn deig. Tilsett 1-2 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 smurt terteform (28 cm i diameter). Fest aluminiumsfolie 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.

Legg bringebærene i tertebunnen.

Pisk sammen ingrediensene til fyllet. Hell det over bringebærene.

Sett kaken tilbake midt i ovnen og stek den videre ved 180°C i ca 30-35 minutter til. La kaken avkjøles til den er kald.

Før servering kan du pynte kaken med friske bringebær og melisdryss hvis du vil.

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).

♥ Du kan bruke frosne bringebær i fyllet, men hvis du vil pynte med bringebær, bør det være med friske bringebær. Jeg har her brukt friske bringebær i både fyllet og som pynt.

♥ Kaken kan lages dagen før servering. Oppbevar den i kjøleskapet. Hvis du vil pynte med bringebær og melisdryss, bør dette gjøres rett før servering.

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

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