



## Crostata

### Ingredienser

Mørdeig:

270 g hvetemel

115 g sukker

150 g smør

4 eggeplommer

revet skall av 1/2 sitron

Fyll:

200 g aprikossyltetøy

Pynt:

melisdryss



### Fremgangsmåte

Smuldre mykt smør i hvetemelet. Bland i sukker, revet sitronskall og til slutt eggeplommene. Kna deigen raskt sammen. Har du food processor, kan du ha i alle ingrediensene på en gang og kjøre på full hastighet med hakkekniv til deigen samler seg.

Trykk ut halve deigen i bunnen og litt oppover kantene på en godt smurt, rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Smør på syltetøyet i et jevnt lag. Kjevle ut resten av deigen og lag remser med bakkelspore. Bruk remsene til å lage gittermønster på toppen av kaken.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 40 min. La kaken stå i formen i kjøleskapet til dagen etter. Ta kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret.

Dryss litt melis over kaken før servering.

### **Tips**

Kaken oppbevares kjølig og godt innpakket i plast. Den kan også fryses.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/crostata>