



Blåbærterte med kesam

Ingredienser

Bunn:

- 125 g hvetemel
- 125 g smør
- 70 g sukker
- 1 eggeplomme

Fyll:

- 400 g blåbær

Kesamfyll:

- 3 dl kesam
- 70 g sukker
- 1 vaniljestang
- 2 egg



Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til bunnen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Har du ikke food processor blander du først sammen mel og sukker og smuldrer i smøret. Tilsett egget og kna deigen raskt sammen.)

Klem deigen utover i en godt smurt paiform (26 cm i diameter). Ha i blåbærene (se tips). Rør sammen kesam, sukker, frøene fra vaniljestangen og eggene. Hell kesamfyllet over bærene.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 45-50 min. Avkjøl kaken før servering.

Tips

Du kan bruke frosne eller friske blåbær. Frosne bær trenger ikke å tines før de has i kaken.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerterte-med-kesam>