



Blåbærterte med rømme og nøtter

Ingredienser

Bunn:

50 g smør

3 dl sukker

1 egg

1,5 dl hvetemel

saft av 1/2 sitron

Fyll:

300 g blåbær

Rømme- og nøttefyll:

1 dl lettrømme

1 egg

2 ss sukker

1 dl hakkede mandler eller hasselnøtter



Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland med sukker, egget, mel og sitronsaften. Rør lett sammen til du får en jevn deig.

Smør en paiform (24 cm i diameter). Smør deigen jevnt utover. Legg bærene over deigen (frosne bær trenger ikke å tines først). Rør sammen rømme, sukker og egg. Hell blandingen over bærene. Dryss over nøttene til slutt.

Stekes nederst i ovnen ved 175°C i 30 min. Avkjøl før servering.

Tips

Kaken smaker nydelig sammen med pisket krem eller is.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerterte-med-romme-og-notter>