



Blåbærterte med kremet fyll

Ingredienser

Mørdeig:

- ♥ 150 g hvetemel
- ♥ 50 g sukker
- ♥ 75 g smør
- ♥ 1 eggeplomme
- ♥ (1 ss vann)

Kremete blåbærfyll:

- ♥ 6 egg
- ♥ 5 ss sukker
- ♥ 6 ss kremfløte
- ♥ 300 g friske blåbær



Fremgangsmåte

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 smurt tertiform (24 cm i diameter). Prikk deigen med en gaffel. Legg bakepapir på bunnen og fyll dem keramiske bakekuler, tørkede ertor eller lignende (se tips). Stek tertebunnen midt i ovnen ved 180°C i 10-15 min. Ta kaken ut av ovnen og fjern bakepapiret med kulene/ertene.

Pisk egg, sukker og kremfløte lett sammen. Legg blåbærene i paibunnen og hell over fløteblandingen.

Sett formen inn i ovnen (vær forsiktig så fyllet ikke skulper over kanten) og stek kaken videre nederst i ovnen ved 180°C i ca 40-45 min.

Tips

♥ Når man skal forsteke en tertebunn, lønner det seg å legge et stykke bakepapir på deigen og fylle formen opp med tørkede erter eller keramiske bakekuler. Dette forhindrer nemlig at deigen krymper nedover under forsteking. Keramiske bakekuler fås kjøpt i ulike kjøkkenutstyrsforretninger, men tørkede erter eller bønner gjør samme nytten.

♥ Paien smaker best samme dag den er laget.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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