Oppskrift

Bærterter med vaniljekrem



I denne oppskriften er det laget 8 små terter á ca. 10 cm i diameter, men du kan gjerne lage en stor hvis du heller ønsker det. Vaniljekremen kan også lages god tid i forveien. Den holder seg fint 2-3 dager i kjøleskapet. Hilsen Lise Finckenhagen.

1

Lag mørdeigen og la den hvile

Kjør smør, mel og melis raskt sammen i en hurtigmikser til smøret er finfordelt i melet. Eller smuldre det sammen med fingrene (bare fint hvis det er noen små smørklumper i melet). Tilsett egg og kjør eller bland alt raskt sammen til en jevn deig. Prøv å arbeide deigen minst mulig. Pakk deigen inn i plastfilm og la den hvile i kjøleskapet i minst en time før bruk.

2

Stek tertene og avkjøl

La mørdeigen få temperere seg litt på kjøkkenbenken før utkjevling. Kjevl ut mørdeigen på et lett melet bakebord. Kle formene med mørdeig. Klem deigen forsiktig inntil og litt over kantene. La bunnene få hvile i kjøleskapet en halvtimes tid (eller lenger) før steking.

Varm ovnen til 180 grader. Legg et stykke bakepapir i hver form og fyll på med et lag tørkede erter (dette for at tertebunnene skal bevare formen under steking). Stek bunnene i cirka 15 minutter. Løft ut ertene og stek videre i cirka 5-10 minutter til bunnene er gylne og sprø. Avkjøl.

3

Lag vaniljekrem

Skrap ut frøene fra vaniljestangen. Hell melken i en tykkbunnet kasserolle, tilsett vaniljefrøene, vaniljestangen og halvparten av sukkeret. La melken få et sakte oppkok.

Bland resten av sukkeret sammen med maisenna i en bolle og visp inn eggeplommene. Visp det hele godt sammen til blandingen er helt glatt.

Hell den kokende melken over eggeblandingen under energisk visping. Hell alt tilbake i kasserollen. Kok opp kremen under konstant visping og la kremen koke i cirka 2 minutter (viktig med energisk visping for å unngå klumper i kremen). Hell kremen over i en ren bolle (er det antydning til klumper eller eggetråder i kremen bør du gni den gjennom en sil). Legg plastfilm helt ned på overflaten og avkjøl kremen.

4

Fyll tertene

Fyll tertene med vaniljekrem og masse friske bær rett før servering.

Ingredienser

Mørdeig

Smør	125 g
Mel	250 g
Melis	50 g
PRIOR egg	1 stk
Tørkede gule erter	1 pk

Vaniljekrem

Vaniljestang	1 stk
Melk	5 dl
Hvitt sukker	90 g
Maizena	35 g
Eggeplomme	6 stk

Topping

Friske Bær	mengde etter ønske

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten