

Blåbærtærte med mandelcreme

10 - 12 portioner



nem

● ● up to 80 Min.

**Tærteform; Ø 24 cm****Mørdej**

125 g hvedemel
50 g mandelmel
50 g sukker
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje
150 g smør

Mandelcreme

100 g smør
100 g sukker
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje
4 æggeblommer str. M/L
100 g mandelmel
2 æggehvider str. M/L
150 g friske eller frosne blåbær

1 Mørdej

Bland sigtet hvedemel med mandelmel, sukker og vaniljesukker i en skål. Smuldr smørret i blandingen, saml dejen hurtigt og læg den i køleskabet i mindst 30-40 minutter.

2 Tænd ovnen på 200° C varmluft.

Rul dejen ud og læg den i en tærteformen. For at holde tærtekanten på plads mens den forbages, lægges et stykke bagepapir ovenpå dejen, der fyldes med bagebønner eller linser rund i kanten.

Forbag tærtebunden i 15 minutter og tøm den for bagebønnerne (kan bruges flere gange)

3 Mandelcreme

Smelt smørret ved svag varme. Pisk sukker, vaniljesukker og æggeblommer skummende hvidt. Tilsæt mandelmel og pisk til blandingen er jævn. Rør smørret i.



Pisk æggehviderne stive og vend dem i mandelcremen. Hæld mandelcremen i den forbagte tærtebund, drys med blåbær og bag tærten i 20 -25 minutter. Server tærten kold evt. drysset med vaniljesukker.

Tips og tricks

Blåbærrene kan med fordel erstattes med andre bær og frugter afhængig af årstiden.

