

Blåbærtærte med mandelcreme

10 - 12 portioner



Op til 40 Min.



1 Mørdej:

Sigt hvedemel i en skål, rør det sammen med mandelmel, sukker og vaniljesukker. Smuldr smørret i blandingen, saml dejen hurtigt, pak den ind i plastfilm og læg den i køleskabet i mindst 30-40 minutter.

Tænd ovnen på 200 °C varmluft.

Rul dejen ud på et meldrysset bord, og læg den i en smurt tærteform (ø 24 cm). Tryk dejen godt ud i formen og skær kanten fri fra overskydende dej. Læg et stykke bagepapir oven på bunden og fyld op med tørrede linser, bønner eller kikærter, så dejen og siderne holdes på plads. Forbag tærtebunden i 15 minutter. Fjern derefter forsigtigt bagepapiret med bønnerne.

Ingredienser:

Redskaber:

tærteform; ø 24 cm
kagerulle

Mørdej:

125 g hvedemel
1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)
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
2 poser Dr. Oetker Mandelmel (100 g)
2 æggehvider str. M/L
150 g friske eller frosne blåbær



② Mandelcreme:

Kom smørret i en kasserolle og smelt det ved svag varme, lad det køle let

Pisk sukker, vaniljesukker og æggeblommer skummende hvidt. Tilsæt mandelmel og pisk til blandingen er jævn, pisk derefter det smeltede smør i.

Pisk æggehviderne stive i en anden skål og vend dem i mandelcremen. Hæld mandelcremen i den forbagte tærtebund, drys med blåbær og bag tærten i 20 -25 minutter.

Servér tærten kold evt. drysset med vaniljesukker.

Tip:

Blåbærrene kan erstattes med andre bær og frugter afhængigt af årstiden.

