



Påsketerte med sjokoladeganache og bringebærcurd

ca. 12 kakestykker

Enkel

up to 75 Min.



Ingredienser:

Mørdeig:

1 Dr. Oetker Vaniljestang , kun frøene
80 g mykt smør
125 g melis
1 egg str. M/L
200 g hvetemel

Bringebærcurd:

375 g bringebær frosne
75 g sukker
0,5 ts sitronsyre
2 ss vann
1 Dr. Oetker Vaniljestang , stangen som er til overs fra mørdeigen
3 eggeplommer str. M/L
30 g maisstivelse
3 ss vann
60 g mykt smør

Sjokoladeganache:

220 g mørk sjokolade
1,75 dl Q-Meieriene kremfløte
0,25 ts salt
50 g mykt smør

Dekorasjon:

100 g sjokoladeegg i forskjellige farger

1 Mørdeig – del 1:

Del vaniljestangen i to og skrap ut frøene. Legg stangen til side til den skal brukes i bringebærcurden.

Ha romtemperert smør, melis og vaniljefrø i en bolle og rør det godt sammen med en håndmikser med deigkrok. Tilsett egg og hvetemel og elt deigen til den akkurat samler seg.

Ha deigen i en frysepose og sett den i kjøleskap i ca. 1 time.

2 Bringebærcurd – del 1:

Ha frosne bringebær, sukker, sitronsyre og 2 ss vann i en bolle og la det stå og tine.





3 Mørdeig - del 2:

Elt den kalde mørdeigen kort. Kjevle deigen ut på et meldrysset bord, kjevle den ut til en sirkel med en tykkelse på ca. 3 mm.

Ha deigen i en smurt terteform med løs bunn (ø 26 cm), en vanlig terteform kan også brukes, men da serveres tertent i formen. Press deigen helt ut i formens kanter, skjær av overflødig deig langs kanten av terteformen – overflødig deig kan evt. formes til småkaker og stekes separat.

Prikk bunden av tertent med en gaffel og ha tertent i kjøleskap i ca. 15 minutter.

Sett stekeovnen på 180 °C over- og undervarme.

Ta tertebunnen ut av kjøleskapet og ha et stykke bakepapir over. Hell tørkede bønner, ris eller keramiske bakekuler i formen.

Stek bunnen midt i den forvarmede ovnen i 15 minutter. Ta ut bunnen og fjern bakepapir og bønner. Stek kaken i ytterligere ca. 15 minutter til den er gjennomstekt og gylden. La bunnen avkjøles i formen.

Ta den avkjølte tertebunnen ut av formen og legg den på et serveringsfat.

4 Bringebærcurd - del 2:

Kjør den opptinte bringebærblandingen glatt med en stavmikser. Ha puréen gjennom en sil over i en kjele. Tilsett den tomme vaniljestangen som var til overs fra mørdeigen. Varm opp blandingen under omrøring, ved medium varme.

Rør eggeplommer, maisstivelse og 3 ss vann sammen i en bolle. Tilsett blandingen i den varme puréen under omrøring. La deretter blandingen simre i ca. 1 minutt, den skal tykne lett.

Ta kjelen av varmen og fjern vaniljestangen. Bruk en stavmikser til å blende smøret inn i puréen.

Fordel bringebærcurd over den avkjølte tertebunnen og spre det jevnt ut, bruk gjerne en liten vinkelpalett eller en deigskrape (det vil mest sannsynlig være litt bringebærcurd til overs. Ha det i et lite glass i kjøleskapet, det er veldig godt på nybakte boller og scones).

La tertent stå i romtemperatur i ca. 10 minutter og sett den så i kjøleskap i minst 20 minutter.





5 Sjokoladeganache:

Hakk sjokoladen i små biter og ha den i en dyp bolle.

Varm fløten i en kjele over medium varme. Hell den varme fløten over sjokoladen, tilsett salt og så smøret i små terninger. Blend ganachen med en stavmikser til den er blank og glatt og all sjokoladen er smeltet. Hell ganachen forsiktig over bringebærcurden i tertebunnen.

Dekorer terten med små påskeegg av sjokolade, press eggene lett ned i ganachen. Sett terten i kjøleskap i minimum 20 minutter før servering.

Tips:

Terten kan oppbevares i kjøleskap i ca. 2 dager.

Bringebærene kan erstattes med bjørnebær om ønskelig. Spar på restene av bringebærcurden i ett glass i kjøleskapet, det er smaker godt på nybakte scones og boller.

Terten kan lages til andre anledninger enn påske, bytt ut påskeeggene med annen pynt. For eksempel strøssel, Golden and Shiny Pearls, Disco sjokoladelinser eller kanskje litt gull eller sølvspray.

