

Fransk bringebærterte med vaniljekrem

Trine
:)



Butikker og bringebærbusker bugner av søte, lubne bringebær, og det er bare å ta for seg av godsakene så ofte en kan. Det gjorde i alle fall vi for et par dager siden, da disse tertene med vaniljekrem kom på bordet. Og jeg kan først som sist bryte sammen og innrømme at jeg har jukset bittelitt. (Men de blir aller best om du ikke jukser.) Til fire små terter eller en stor terte trenger du omtrent:

- 2,5 dl hvetemel
- 1 ss sukker
- 110 gram smør
- 4-8 ss kaldt vann
- 1 kurv friske bringebær
- ca 4 dl vaniljekrem (se oppskrift [her](#) eller bruk ferdigkjøpt)
- melisdryss



Ha hvetemel og sukker i en kjøkkenmaskin og tilsett smøret (i terninger). Kjør til det akkurat er godt blandet, og tilsett deretter isvann til deigen samler seg. Ikke kjør deigen mer enn det som er strengt nødvendig. Pakk deigen inn i litt plastfolie og legg den i kjøleskapet i minst en time (del den gjerne opp i fire biter så blir den klar for utkjevling tidligere).

Ta deigen på melet bakebord og del den i 4 like store emner (eller du kan selvsagt bake en stor terte om du heller ønsker det). Kjevle hvert av emnene til 10-12 cm i diameter. Legg tertebunnene på bakepapirkledt stekebrett.

Lag vaniljekrem, etter feks [denne](#) oppskriften, eller bruk ferdigkjøpt som jeg gjorde. Tertene blir selvsagt aller best om du lager vaniljekremen selv, men av og til er det ikke tid til det og da får nest-best duge. Fordel 2-3 ss vaniljekrem på hver av tertebunnene, men la det være igjen en kant på ca 2 cm ytterst. Fordel bringebærene oppå kremen. Brett deigkanten godt innover slik at den såvidt dekker de ytterste bærene.



Du kan selvsagt også benytte friske jordbær eller andre bær om du heller ønsker det. (Hvis du deler jordbærene vil noe av væsken i jordbærene flyte litt utover, men de blir gode på smak likevel!)

Stek tertene midt i ovnen (over- og undervarme) ved ca 200 grader i ca 20-25 minutter, til tertebunnen er gyldenbrun. Jeg stekte mine terter i overkant av 25 minutter. Avkjøl tertene litt på rist. (Dersom du lager en stor terte må du beregne noe lengre steketid.)

Server tertene lunkne, gjerne med et lite melisdryss.



Enjoy!

(Inspirasjon til denne oppskriften har jeg lånt fra siste utgave av Maison Mat & Vin.)

© 2014 TRINEs MATBLOGG.