



Bærtærte

Der er intet som en sød, syrlig og ikke mindst cremet bærtærte på en sprød mørdejsbund. Du kan tilmed vælge lige de bær og frugter, du har lyst til at sætte tænderne i.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min

Jun – Sep

Dagligt grønt

Vegetar

Ingredienser

6 personer

500 g **sommerbær fx jordbær, brombær, hindbær og ribs**

Dej

200 g hvedemel

50 g flormelis

100 g smør

1 æg

Creme

2 dl piskefløde

1 dl creme fraiche 18 %

Korn fra 1 vaniljestang

Pynt

Sigtet flormelis

Næringsindhold pr. 100g

Energi	236 kcal
Energi	984 kJ
Kulhydrater	19.7 g
Kostfibre	1.6 g
Fedt	15.8 g
Proteiner	3.1 g

Opskrift og styling: Lone Kjær

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Bland hvedemel med flormelis. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melet. Saml dejen med ægget. Læg dejen køligt i ca. 1 time.
- 2 Tænd ovnen på 180 grader.
- 3 Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir, til den er ca. 3-4 mm tyk. Stik dejen ud med en udstikkerform eller et glas, som passer i størrelsen til de små forme.
- 4 Fordel tærtedejen i små smurte forme, læg et lille stykke bagepapir i bunden af hver form og dæk med tørrede bønner eller noget andet, der tåler varme, og som kan tynde tærtedejen ned. Bag i ca. 10 minutter.
- 5 Fjern bønner og bagepapir og afkøl tærterne.
- 6 Pisk fløden til skum og vend forsigtigt med cremefraiche og vaniljekorn.
- 7 Top cremen på tærterne og pynt med sommerbær. Drys med sigtet flormelis.



Tip

Dejen til tærten kan sagtens laves dagen før du vil bage tærten, hvis den opbevares på køl.

I stedet for 6 små tærter kan du sagtens bruge opskriften til en stor tærte. Brug da en rund form ca. 25 cm diameter.

