



Allsidig tertebunn

Har du en god oppskrift på mørdeig kan du bruke den til svært mye forskjellig: Linser, fyrstekake, sitronterte, mazariner og terte. Terte er et sprøtt bakverk som kan fylles med de deiligste ting! Et virkelig godt utgangspunkt for mange fristelser

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Alle ingrediensene kjøres raskt sammen på kjøkkenmaskinen med "grinden", den k-kroken som følger med kjøkkenmaskinen. Pass på å ikke kjøre deigen for lenge, da vil den bli seig og trekke seg sammen under steking
- ② Deigen må ligge på kjøll i en drøy time før den kan brukes. Lag den gjerne dagen før bruk, så går det raskere på bagedagen
- ③ Bruk ønsket terteform, gjerne teflonbelagt. Kjevle deigen ned til ca. 3-4 mm tykkelse. Kjevle den en god del større enn formen og kle formen med deigen
- ④ Lager man små terter kan man føre formen og deretter sette en like stor form oppå før steking. Ta av den øverste formen når tertedeigen har blitt gyllenbrun og stek videre til den også er gyllenbrun nedi bunnen
- ⑤ Samme prinsippet gjelder om man bruker stor form, men istedenfor å bruke en form oppå, så legger man et bakepapir oppi og fyller med tørkede erter
- ⑥ Stek ved 190 °C ca. 7 min først. Ta av terteform eller erter og stek videre til den er gyllenbrun over det hele, ca. 8 min til
- ⑦ Deretter står du fritt til å fylle tertene. Sjokoladefyll kan anbefales på det varmeste. Lykke til!

Ingredienser

200 g	Møllerens Hvetemel siktet
80 g	melis
80 g	bremykt
1 stk	egg

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet