

Sjokoladeterterte

I dag baker jeg deilig kirsebær og sjokolade terte. Jeg synes denne sjokolade tertent ble best med lys sjokolade – men bak/smak deg frem:) Jeg bruker alltid den belgiske sjokolade fra Cacas nettbutikk – den er min favoritt



Her kommer oppskriften på tertebunnen, dette holder til 2 kaker og du finner flotte kakeformer hos Cacas nettbutikk

Nettbakerens tertebunn:

- **300 gram hvetemel**
- **200 gram smør/margarin (jeg bruker 50/50)**
- **100 gram melis**
- **1 egg**

Tertedeig skal bare blandes lett sammen – bruk gjerne maskin, men skal ikke eltes, da blir den seig.

Jeg anbefaler du lager denne noen timer, og gjerne dagen før – pakker den godt inn og legger den kjølig. Jeg laget og brukte den med engang – det går fint det og, men den er litt vanskelig å kjevle og kan krympe litt under steikingen.

Kjevle deigen tynn, og ha i smurte terteformer. Det er viktig at du smører formene dine godt, denne er helt genial og du finner den i Cacas butikken , da slipper du at de henger når du skal ha du ut etterpå. Steikes i ca 12 minutter på 180 grader. Bare følg godt med – skal bare forhåndsteikes litt.



Ha litt mel under når du kjevler dem, så de ikke henger når du skal ha de over formen. Rull de gjerne med en rullestokk/kjevle, da er det lett å få den over formen. Du finner en slik her på Cacas nettbutikk

Sjokoladefyll:

- **150 gram sjokolade**
- **1 1/2 dl kremfløte**
- **30 gram smør**
- **1 egg**

Slik rører du fyllet:

Hakk sjokoladen, kok opp fløten og hell den over sjokoladen. Rør inn smøret i sjokoladeblandingen med en håndvisp. Pisk egget luftig i maskin eller for hånd, og vend dette inn i sjokoladeblandingen. Nå kan du fylle tertene og steike i ca 10 minutter på 180 grader. Pass godt på – ovnen er så forskjellige. Husk at den stivner mer når den blir avkjølt.

Tips: du kan gjerne bruke resten av tertedeigen til å lage et gitter på kaken – blir kjempefint.

Kirsebærfyll:

Det er så enkelt at du ikke trenger noe oppskrift, jeg bruker frosne kirsebær – tiner dem ved å bruke en rist – koker laken opp, sammen med sukker og jevner med litt maisenna som er rørt ut i kaldt vann. Husk at den må koke. Lar denne tykne noe, og heller over bærene. Rør godt – og du har din egen hjemmelaget kirsebærkompott – perfekt til terter. Og det smaker bare sååå godt...



Dette er fantastisk godt, og så lett å bake. Jeg bare elsker terter