



# Blåbærtærte med creme fraiche



8-10 pers.



75 min.

## INGREDIENSER

### Det skal du bruge

#### Mørdej

250 g mel  
150 g saltet smør  
(stuetemperatur)  
125 g sukker  
1 æg  
1/2 æggeblomme  
1 tsk vaniljesukker  
¼ tsk bagepulver

#### Frugtfyld

1 glas Fynbo Classic  
bagefast blåbær frugtfyld

#### Tilbehør

Creme fraiche

## FREMGANGSMÅDE

### Blåbærtærte

Pisk smør og sukker sammen. Pisk et æg i og herefter æggeblommen.

Bland mel, bagepulver og vaniljesukker sammen og ælt det kort sammen med smørblandingen. Lad dejen stå på køl i ca. 1 time før den rulles ud.

Rul dejen ud så den passer til en tærteform på ca. 24 cm i diameter. Formen beklædes med den udrullede dej og kanterne skæres til. Gem det resterende dej, til at lave strimler af til låg. Prik små huller i bunden af dejen med en

gaffel, for at undgå bobler. Dejen forbages i 10 minutter ved 175 grader varmluft.

Et glas Fynbo Classic blåbær frugtfyld fordeles jævnt på tærtebunden.

Udrul den resterende dej, og skær den i tynde strimler. Placer strimlerne på tærten, så de danner et gitterlæg.

Tærten færdigbages i ca. 20 minutter ved 175 grader varmluft.

### Servering

Server tærten med kold creme fraiche.