



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 1 t.

Tilberedningstid: 45 min.

Ingredienser

Sød mørdej

250 g hvedemel

50 g flormelis

125 g usaltet smør, skåret i tern

1 usprøjtet appelsin

1 vanillestang

1 stort æg

½ dl mælk

Pekantærte

450 g pekannødder

3 store æg

175 g rørsukker

1 tsk. stødt kanel

1 dl mørk sirup

50 g smeltet, usaltet smør

½ dl bourbon whisky

Variationer

Mørdejen kan med fordel laves dagen før.

Beskrivelse

Forberedelse af mørdej

Sigt mel og flormelis i en stor skål. Gnid smørret ind i blandingen med fingrene. Flæk vanillestangen og skrab kornene ud og vend dem i melblandingen. Tilsæt samtidig revet appelsinskal.

Pisk ægget let og brug det sammen med mælken til at samle dejen og form den til en kugle. Det skal helst gå hurtigt at samle den, ellers bliver den blød og elastisk i stedet for fast og sprød. Drys dejen med lidt mel og klap den fladere (ca. 2½ cm høj). Pak den ind i husholdningsfilm og lad den hvile i køleskabet i mindst en ½ time.

Tilberedning af mørdej

Tag et smurt tærtefad på ca. 25 cm. Tag dejen ud af husholdningsfilmen og rul den ud i ½ cms tykkelse. Husk at vende den jævnlige, mens du ruller den ud. Rul dejen let om kagerullen og vikl den ud igen over formen. Sørg for at dejen kommer ud i alle vinkler og op ad siden. Lad det overskydende dej hænge ud over kanten. Kør kagerullen en enkelt gang rundt på formens kant for at fjerne det overskydende dej.

Forvarm ovnen til 180 grader. Tag noget bagepapir og læg over tærten. Fyld den med ris eller tørrede bønner. Dette er for at forhindre dejen i at hæve op. Bag den i ovnen i 10 minutter. Fjern bagepapiret med fyld og bag den videre uden i yderligere 10 minutter, til den er gylden og fast. Lad den gerne køle lidt af inden fyldet kommes i.

Tilberedning af tærten

Pisk æg, sukker og kanel sammen i en skål med et piskeris. Læg halvdelen af pekannødderne i et rent viskestykke og knus dem med en kagerulle. Tilsæt de knuste pekannødder, sirup, smeltet smør og whisky og rør godt rundt, indtil det er en ensartet masse. Tilsæt de hele pekannødder og rør rundt.

Kom fyldet i tærtefadet og bag den i 25-30 minutter, indtil fyldet bliver fast i kanten. Tag den ud og lad den afkøle i ½-1 time.

Serveres med en god vaniljeis.

Denne opskrift er fra Jamies Amerika skrevet af Jamie Oliver