En opskrift fra frøslev.com

Mørdej

Det skal du bruge:
Bagefad til at samle dejen i. Med nænsomhed kan røremaskine bruges.
Husholdningsfilm
Tærteform(e) eller udstikker
"Ærteposer" eller lign. til at holde dejens bund nede
Ovn forvarmet 200 gr. varmluft 10 min. og 200 gr. varmluft 10 - 15. min. midt i ovnen

Hvedemel: 250 gr
Flormelis: 100 gr.
Smør: 125 gr
Æg: 1

Sådan gør du:
1 Find alle redskaber og ingredienser frem.
2 Blødt smør, flormelis og mel blandes i dejfadet til det er en ensartet smulrer dej.
3 Tilsæt 1 æg og saml dejen. Må ikke ældes, men kun samles til en blank rund dej.
4 Sæt dejen på køl, mindst en time (pak dejen ind i madfilm og sæt den i køleskabet på en tallerken).
5 Forvarm ovnen på 200 gr.
6 Rul dejen forsigtigt ud på et meldrysset bord. Tryk ikke med kagerullen, men lad den arbejde med sin egen vægt. Drej dejen, så dejen bliver i en cirkel. Dejens tykkelse ca. 5 millimeter.
7 rul dejen op på kagerullen og rul dejen ud over tærteformen. Løft dejen langs kanten og sørg for at dejen når ned til bunden og op ad side. Fjern overskydende dej.
Du kan også udstikke dejen til f.eks medalje flødeskumskager eller lign.
8 klip et stykke bagepapir af ca. svarende til tærteformens bund, - lig det oven på bunden og læg f.eks tørrede bønner, ærter eller linse på bunden med bagepapiret. (Dette for at holde bunden nede under bagningen)
9 Bag tærten i midten af oven på 200 gr. i ca. 10 – 15 min. (Må ikke blive for brun).
10 Lad tærten afkøle.
11 Nu er du klar til putte fyld i din tærte.
Start evt. med smeltet chokolade og eller kagecreme. Herpå kan ligges forskelligt Bær og frugt efter behag. Pynt din tærte…
Cremefraiche og eller flødeskum som tilbehør.

SAF den 3. april 2021
http://froeslev.com/froeslevs-opskrifter/moerdej.pdf