

Citrontærte

Tid i alt 2 timer Arbejdstid 60 min. Antal 6 pers. ♣

Ingredienser

Tærtebund

240 g hvedemel
50 g flormelis
1 knivspids salt
120 g smør
1 æg, sammenpisket

Citroncreme

2 æg
2 æggeblomme
125 g sukker
1,50 dl citronsaft
0,50 øko citron, lidt fintrevet skal herfra
1 spsk majsstivelse
50 g smør, skåret i små tern

Marengs

150 g sukker
0,50 dl vand
75 g æggehvide
1 knivspids salt

Fremgangsmåde

Tærtebund

Kom hvedemel, flormelis, salt og smør i en foodprocessor og kør det lynhurtigt til det er ensartet. Kom i en skål og saml dejen med sammenpisket æg og evt. lidt koldt vand, hvis nødvendigt.

Rul dejen ud mellem to stykker bagepapir og sæt den i køleskab i 30 minutter.

Tryk dejen fast i en smurt tærteform på 24 cm i diameter og prik huller i dejen med en gaffel. Kom et stykke bagepapir over tærtedejen og fyld den med bagekugler, tørrede bønner eller lign i formen. Forbag dejen i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i 10 minutter. Tag fyldet og bagepapiret af og bag tærtebunden videre i 7-10 minutter til den er let gylden.

Citroncreme til Citrontærte

Kom æg og æggeblommer, sukker, citronsaft og skal samt majsstivelse i en gryde og pisk det godt sammen, mens det varmes op ved middelvarme til det simre og tykner. Tag af varmen og pisk smørret i lidt ad gangen.

Fordel cremen i den færdigbagte tærtebund og sæt på køl.

Marengs

Kom vand og sukker i en gryde. Kog op til præcis 118

1 tsk øko citron, saft

grader, brug et sukkertermometer. Pisk æggevider stive og luftige med en håndmikser. Pisk sukkerlagen i de luftige æggevider en tynd stråle og pisk til sidst salt og citronsaft i. Pisk videre i 10-12 minutter til din marengs er skinnende blank og luftig.

Kom marengsen i en sprøjtepose med en stor stjernetyl og sprøjt mange tætte marengstoppe på kagen.

Brænd marengstoppene med en gasbrænder (sådan en man også bruger til creme brulee), til de har en smuk farve.