

# Citrontærte

Tid i alt 2 timer    Arbejdstid 60 min.    Antal 1 kage ◆

## Ingredienser

### Tærtebund

- 150 g hvedemel
- 1 knivspids salt
- 1 spsk sukker
- 80 g smør
- 2 spsk koldt vand

### Citroncreme

- 2 æg
- 2 æggeblomme
- 125 g sukker
- 4 øko citron, 1,25 dl saft og 1 spsk fintrevet skal herfra
- 1 spsk majsstivelse
- 50 g smør, skåret i små tern

### Marengs

- 150 g sukker
- 0,50 dl vand
- 75 g æggehvite
- 1 knivspids salt
- 1 tsk øko citron, saft

## Fremgangsmåde

### Tærtebund

Bland mel, salt og sukker sammen og smuldr derefter smørret i, til det er som savsmuld. Saml dejen med lidt koldt vand og ælt den godt sammen til den er ensartet og glat. Tilsæt lidt ekstra koldt vand, hvis nødvendigt.

Stil dejen på køl i en lukket beholder i 30 minutter.

Rul dejen ud til en cirkel på et meldrysset bord eller mellem to stykker bagepapir. Læg den i en tærteform på 24 cm diameter.

Tryk dejen ud i formen, skær kanterne pæne og prik bunden flere steder med en gaffel.

Bag tærtedejen i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i ca. 17-20 minutter.

### Creme 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 af gangen.

Fordel cremen i den færdigbagte tærtebund og sæt på køl.

### Marengs

Kom vand og sukker i en gryde. Kog kort op og rør til sukkerkornene smelter. Stil sukkerlagen i køleskabet og lad den køle lidt af til den er stuetemperatur.

Pisk æggehvider stive med en håndmikser, når skålen kan vendes uden det falder ud, så piskes salt, citronsaft, og sukkerlagen i en tynd stråle.

Pisk videre i 10-12 minutter til din marengs er skinnende blank og luftig.

Kom marengsen i en sprøjtepost 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 tager smukt farve.

Til 6 personer