

Citrontærte

Tilberedningstid
1.5 time

Antal personer
6 tærter

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

Tærtebund

- 260g hvedemel
- 40g flormelis
- 1 knivspids salt
- 120g smør
- 1 æg

Lemon curd

- 130g citron saft
- Skal fra 3 citroner
- 120g sukker
- 150g smør
- 8 æggeblommer

Italiensk marengs

- 0,5dl vand
- 150g sukker
- 95g æggehvide (ca. 3 æg)

Fremgangsmåde

Tærtebund

Bland mel, flormelis, smør sammen til en ensartet melbolle.

Saml dejen med ægget. Dejen skal have en formbar konsistens.

Kom dejen mellem to stykker bagepapir og rul den du til ca. 3mm tykkelse.

Kom dejen på køl i minimum 30 minutter til smøren er kold.

Tænd ovnen på 175°C varm luft.

Tag dejen ud af køleskabet og skær cirkler ud af dejen, som svarer til bunden og kanten på din form.

Beklæd formen med tærtedej og skær kanten til for at få en pæn afslutning. *Mine forme er 9cm i diameter.*

Kom et stykke bagepapir ned i din form, ovenpå dejen og fyld med ris eller tørre bønner til blindbagning.

Kom tærterne i ovnen i 15 minutter.

Tag herefter bønner og bagepapir væk og bag videre i 5 minutter eller til tærten har en tilpas gylden farve.

Lemon curd

Riv skallen af citronerne og pres herefter alt saften ud af citronerne.

Kom både skal og saft i en gryde sammen med sukker og æggeblommer.

Varm langsomt æggemassen op til mellem 82-84°C. Husk at rør i massen undervejs.



Når massen når 82-82°C, begynder den at få en mere cremet konsistens. Tag ved dette tidspunkt gryden af varmen og si massen over i en beholder.

Med en stavblender inkorporeres nu smøren lidt af gangen.

Kom massen i en sprøjtepose og sprøjt den lune lemon curd ned i tærtebundene.

Lad dem køle på køl til lemon curden sætter sig.

Marengs

Imens lemon curden køler, forberedes marengs.

I en lille gryde blandes vand og sukker, som skal varmes op til 118°C. ved dette stadie koget sukermassen og kan give elasticitet til marengsen.

Kom æggehviderne i en beholder og pisk dem luftige og stive.

Lidt af gange tilsættes den varme sukkersirup til marengsen, mens du pisker.

Fortsæt med at piske, indtil marengsen er kold.

Kom den herefter på en sprøjtepose så du kan lave små toppe eller andet mønster eller smør den ud over toppen af din tærte.

Flamber overfladen af marengsen og pynt med citron skal.