

Fransk Citrontærte

Endnu engang bevæger jeg mig ud i Blomsterbergs søde sager. Denne gang blev det en klassiker, en lækker fransk citrontærte. Jeg har efterhånden fået købt den nogen gange, og tænkte at nu må jeg se at lære at lave den. Godt råd; sørg for at købe en ordentlig bunsenbrænder. Den fejl lærte jeg.

Husk at der går nogle timer før denne er færdig, så den skal helst laves tidligt på dagen, hvis den skal bruges om aftenen.

Du skal bruge:

Mørdej:

300 g hvedemel
150 g smør, stuetemp.
100 g flormelis
1 æg

Citroncreme:

1/2 vaniljestang
1 1/2 dl piskefløde
100 g sukker
2 æg
saft og skal fra 3 økologiske citroner
1/2 tsk majsstivelse

Marengs:

100 g æggehvider
85 g flormelis

Desuden

1 firkantet aluminiumstærteform (24 cm x 24 cm) med løs bund
en bunsenbrænder (ovn kan bruges)

Sådan gør du:

1. Først laves mørdejen. Ælt alle ingredienserne sammen til en

ensartet dej. Lad den stå på køl i en halv time.

2. Derefter rulles dejen relativt tyndt ud i en anelse mel. Læg forsigtigt den udrullede dej ned i tærteformen. Tryk dejen ned i alle sider. Tryk overskydende dej af kanten. Læg bagepapir over og fyld op med kikærterne. Dette holder bunden nede.

3. Bag bunden i ovnen ved 170 grader i ca. 15-18 minutter, til den er let gylden.

4. Afkøl den bagte bund i køleskabet. Lad den blive i formen. Når den er kold, fjernes kikærterne forsigtigt – lad stadig bunden blive i formen.

5. Så laves citroncremen. Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Mas kornene sammen med en anelse af sukkeret, så kornene skilles ad.

6. Kom vaniljesukker og de resterende ingredienser i en blender og blend dem til en fin "suppe".

7. Hæld den over tærtebunden og bag den i ovnen ved 110 g i 35-40 min., til citroncremen har sat sig og giver efter ved let tryk.

8. Afkøl den bagte tærte helt i køleskabet i min. 3 timer. Placer den herefter på det fad den skal serveres på.

9. Så laves marengsen. Pisk æggehvider og flormelis stive med en håndmikser. Fordel marengsen ovenpå den kolde citroncreme, top gerne let op her og der.

10. Brænd med en bunsenbrænder det øverste af marengsen til den er let gylden over det hele. Alternativt kan den stilles kort i en meget varm ovn. Her skal man også holde øje med når toppene bliver gyldne.