

# Citrontærte

## Mandag 22. Januar 2018

### Ingredienser

125 g hvedemel  
1 spsk sukker  
75 g koldt smør  
½ spsk vand

### **Citroncreme**

5 spsk friskpresset citronsaft  
1 tsk majsstivelse, fx Maizena  
3 æg (str. mellem)  
150 g sukker  
100 g blødt smør i mindre stykker

**Tilbehør:** ¼ liter piskefløde pisket til flødeskum - eller 1 liter vanille flødeis.

Frugt efter behag kan serveres til

### Fremgangsmåde.

#### Dej

Bland mel og sukker i en skål. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melblandingen, til den ligner revet ost. Tilsæt vand og saml hurtigt dejen. Tryk den ud i en smurt springform (ca. 22 cm i diameter). Lad dejen gå halvt op ad formens side. Stil den tildækket i køleskabet i mindst 1 time. Forbag bunden midt i ovnen.

#### Vi begynder her

#### Citroncreme

Rør citronsaft og majsstivelse sammen i en skål (som tåler varme). Rør æg og sukker i. Sæt skålen over vandbad og varm blandingen op ved jævn varme, og under konstant piskning, til cremen bliver tyk og fyldig - og skålen lyder hul. Tag skålen af varmen. Pisk straks smørklatterne i en efter en - tilsæt først en ny smørklat når den forrige er pisket ind i cremen.

Hæld citroncremen i den forbagte bund. Bag tærten færdig midt i ovnen (Obs! ved 225°). Når citrontærten er let gylden på overfladen, er den bagt færdig, selvom cremen stadig er meget blød. Lad tærten køle af, i formen, på en bagerist. Tag først citrontærten ud af formen når den er kølet helt af.

**Forbagning:** Ca. 12 min. ved 200°.

**Bagning:** Ca. 10 min. ved 225°.