

Lemoncurd-tærter



Jeg er ret vild med kager og desserter, der er lidt syrlige. Og jeg er fuldstændig fan af lemoncurd. Disse små tærter er virkelig lækre med den søde hvide chokolade og den syrlige lemoncurd. Hvor syrlig din lemoncurd skal være, er selvfølgelig en smagssag – min er til den noget syrlige side ☺

10 små tærter

Tærtedej

120 g blødt smør

80 g flormelis

40 g blendede smuttede mandler

1 stort æg

1 vaniljestang

230 g hvedemel

Lidt salt

Hvid chokolade ganache

300 g hvid chokolade

150 g fløde

Lemoncurd

2 husblas

60 g smør i små tern

150 g sukker

3 citroner, saft og skal

3 æg

50 g hvid chokolade - finthakket

10 små tærteforme - mine er 9 cm i diameter.

Tærtedej

Kom smør, flormelis, mandelmel, vanilje, æg og 60 g af melet i en foodprocessor og rør det sammen. Tilsæt resten af melet og salt og rør videre. Stop så snart dejen hænger sammen. Sæt dejen på køl 1/2 time.

Tænd ovnen på 180 grader varmluft.

Del dejen i tre - fire portioner, så er det nemmere at arbejde med.

Rul dejen ud og stik cirkler ud, der er lidt større end formene og beklæd formene med dejen.

Pres den godt ud i kanterne. Prik bundene med en gaffel og bag 12 - 14 min.

Lad tærterne køle af i formene.



Hvid chokoladeganache

Hak chokoladen og smelt den over vandbad.

Varm fløden op til kogepunktet og hæld det over chokoladen.

Rør godt fra midten af skålen og ud til massen har samlet sig og er blevet blank.

Fordel et lag ganache på hver tærtebund og sæt på køl et par timer.

Lemoncurd

Kom husblas i koldt vand 20 min.

Kom sukker, æg, citronsaft og skal op i en gryde.

Varm langsomt op indtil det bliver som en creme – ca 85 grader.

Tag det af varmen og pisk husblas i og pisk til sidst smør i, til det er smeltet.



Fordel nu lemoncurd på tærterne og sæt på køl mindst tre timer og gerne til næste dag.



Pynt med revet hvid chokolade.

