

## Mini citrontærter



En mundfuld der er sød og syrlig på samme tid og med sprøde og cremede konsistenser – virkelig dejlig.

Det tager lidt tid at lave disse små tærter, men det er det hele værd.

Tærterne er bedst samme dag de bliver lavet – de smager stadig godt dagen efter, men så er bunden ikke så sprød mere.

Jeg serverede tærterne som en del af en desserttallerken. Tre tærter, et lille glas med hindbærpure og vaniljeis og et lille glas chokolademousse.

### Lemoncurd

60 g smør - i små tern

150 g sukker

3 citroner, saft og skal

3 æg

### Tærtedej

120 g blødt smør

80 g flormelis

40 g smuttede mandler

1 stort æg

1 vaniljestang

230 g hvedemel

Lidt salt

## **Marengs**

2 æggehvinder

100 g sukker

Tærteforme – ca 4,5 cm i diameter

## **Lemoncurd**

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

Varm ved mellem varme indtil det bliver som en creme – det tager et par min. Det må ikke koge.

Når det er blevet cremet, så tag det af varmen. Tilsæt citronskal og smør.

Rør rundt indtil smørret er smeltet og cremen tykner.

Hæld det på et glas – evt gennem en sigte.

Det kan holde sig i køleskabet en uges tid.

## **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 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 f.eks. et træ-grillspyd og bag ca 12 min – til de er gyldne.

Lad tærterne køle af i formene.



Et par timer før tærterne skal serveres, fordeles lidt lemoncurd i hver af dem.

## **Marengs**

*Pisk hviderne næsten stive og pist sukker i lidt efter lidt.*

*Kom massen i en sprøjtepose med en stjernetyl og kom lidt på hver tærte.*

*Sæt dem på køl til de skal serveres.*



*Lige inden serveringen skal marengsen brændes med en gasbrænder. Du kan også komme tærterne i en 250 grader varm ovn et øjeblik til marengsen er blevet gylden.*

