


# Citrontærte

10 - 12 portioner

 for let øvede Op til 40 Min.

## 1 Mørdej:

Bland hvedemel, mandelmel og sukker sammen i en skål og smuldr smørret heri til konsistensen er som rasp. Saml dejen med æg og mælk, tilsæt kun mælken hvis dejen er lidt tør i det. Pak dejen ind i husholdningsfilm og læg den i køleskabet i 30 minutter.

Tænd ovnen på 175 °C traditionel varme.

Rul dejen ud på et meldrysset bord, og læg den i en smurt tærteform, tryk dejen godt ud i formen og skær kanten fri for overskydende dej. Læg et stykke bagepapir ovenpå bunden og fyld op med tørrede linser, bønner eller kikærter, så dejen og siderne holdes på plads. Bag tærtebunden nederst i ovnen i 15-20 minutter til den er let gylden.

Skru ovnen ned på 130 °C traditionel varme.

## Ingredienser:

### Redskaber:

kagerulle  
tærteform; ø 24 cm

### Mørdej:

165 g hvedemel  
1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)  
1 tsk. sukker  
125 g smør  
1 æg str. M/L  
1 spsk. mælk

### Citronfyld:

100 g smør  
6 æggeblommer str. M/L  
250 g sukker  
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje  
revet skal fra 3 ubehandlede citroner  
saft fra 1 citron



② Citronfyld:

Smelt smørret og lad det køle lidt af.

Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker skummende hvidt. Pisk fintrevet citronskal og citronsaft i æggeblandingen. Pisk derefter det let afkølede smør i blandingen.

Fjern forsigtigt bagepapir og bønner fra den forbagte tærtebund. Hæld fyldet i tærtebunden. Bag tærten yderligere i 25-30 minutter. Servér tærten afkølet, evt. drysset med lidt revet citronskal eller lidt citronmelisse.

