

Citrontærte – en opskrift på opfordring!

Posted By [Italiensk mad](#) On 22. august 2011 @ 17:07



Citrontærte er en skøn og frisk kage, du kan bruge som dessert

eller til en herlig kop cremet espresso.

8-10 stykker; 23 cm tærtefad

Ingredienser til tærte-bunden

225 gr kold & usaltet smør
3½ dl mel
1 dl sukker
1 dl fint-hakkede mandler, smuttede
2 æggeblomme, sammenpiskede
Evt. 1 spsk koldt vand

Ingredienser – Fyld

4 store æg, let pisket sammen
Saft og revet skal af 3 store økologiske citroner
175 gr sukker (gerne økologisk lyst rørsukker)
100 gr smeltet smør
75 gr hakkede og smuttede mander – til pynt

Tilberedning

Bund

Bland mel, sukker og de fint-hakkede mandler. Heri smuldres det kolde smør.
Saml dejen med de sammenpiskede æggeblommer. Hvis dejen føles for tør, tilsæt til vand. Dejen skal være let-klistret.
Luk skålen godt til og sæt dejen på køl i mindst 1 time.

Smør en tærteform godt & grundigt med smør.

Rul tærtebunden ud til at passe i en 23 cm tærteform. Beklæd bund og sider med din dej.
Prik med en gaffel huller i tærtebunden og bag denne kage bund i ovnen 12-15 min.

Fyld

Æg, citronsaft og -skal og sukkeret skal blendes eller piskes godt sammen
Rør denne masse forsigtigt sammen med det smeltede smør

Hæld fyldet i tærtebunden.

Bag din hjemmelavede kage i ovnen 25 – 30 min midt i ovnen v/200 gr.

Citrontærte serveres med iskold flødeskum, evt. med friske hindbær.

TIPS

* Hertil kan du servere en cremet espresso, måske hjemmelavet limoncello – [her får du vores opskrift](#) – eller måske en lækker og vellagret Grappa

* Du kan eksperimentere med at bage små portionsanrettede citrontærter; det ser super flot ud

Rigtig god fornøjelse med din hjemmelavede citrontærte!