Tarte au citron meringuée (Fransk sitronterte med marengs)



Ingredienser

Tertebunn (Paté brisée):
♥ 125 g smør
♥ 80 g melis
♥ 250 g hvetemel
♥ 30 g mandler (kan sløyfes)
♥ 1 egg

Sitronfyll:
♥ 4 eggeplommer
♥ 150 g sukker
♥ 120 g sitronjuice
♥ revet skall av 2 sitroner
♥ 100 g smør

Marengs:
♥ 4 eggehviter
♥ 1 ts sitronsaft
♥ 75 g sukker
♥ 0,5 dl vann
♥ 150 g sukker

Fremgangsmåte

Tertebunn:
Hakk mandlene fint i food processor. Tilsett melis, hvetemel og smør til en kornete

masse. Ha i egget og kjør videre til deigen samler seg.

Press deigen utover bunn og kanter på en smurt terteform (ca. 30 cm i diameter). Alternativt bruker du fire, runde porsjonsformer (ca. 12 cm i diameter) som jeg har gjort med de kakene du ser på bildet. Prikk bunnen med en gaffel.

Stek tertebunnen(e) midt i ovnen ved 225°C i 15–20 minutter, til den er gyllen. Den store tertebunnene trenger omtrent samme steketid som posjonsformene.

Avkjøl tertebunnen helt i formen før du forsiktig løsner den fra formen og setter den på et passende fat.

Sitronkrem:
Til sitronkremen has eggeplommer, presset sitronsaft, sitronskall og sukker i en kjele. Varm opp under stadig pisking til kremen tykner. Ta kjelen av platen og rør inn mykt smør i klatter.

Avkjøl sitronkremen i kjøleskapet til den er helt kald. Fordel deretter kremen over tertebunnen. Settes kaldt mens du lager marengsen.

Marengs:
Pisk eggehvitene stive med en teskje sitronsaft. Tilsett 75 g sukker og pisk til marengs. Kok opp vann og 150 g sukker og kok et par minutter til sukkerlake. Hell laken i marengsen i en tynn stråle under fortsatt pisking, og pisk videre til en enda tykkere og helt blank marengs.

Smør eller sprøyt marengsen over sitronkremen.

Grill marengsen deretter med en gassbrenner for ekstra dekorativt utseende!

Tips

♥ Når du steker tertebunnen, kan det lønne seg å feste en remse aluminiumsfolie langsmed kanten av formen og steke tertebunnen slik de første 10 minuttene. Dette forhindrer at deigkanten krymper nedover under stekingen. Etter de første 10 minuttene, tar du forsiktig av aluminiumsfolien og steker videre til både bunn og kanter er gylne.

♥ I denne sitronterten er det som du ser bare tertebunnen som skal stekes. Sitronkremen tykner av å stå kaldt og marengsen bare piskes og has rett på kaken til slutt. Gassbrenner får du på mange kjøkkenutstyrsbutikker og butikker som Jernia og Clas Ohlson. Husk å kjøpe både brenner og gass.

♥ Tertebunnen kan lages i forkant og kan også fylles med sitronkrem dagen i forveien. Den bør imidlertid serveres samme dag som du lager marengsen, for marengsen holder seg ikke like luftig og fin om den står i kjøleskapet over natten.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tarte-au-citron-meringuee-fransk-sitronterte-med-marengs