



Sitronterte med marengs

1 paiform    Krevende   ca. 120 min. (ekskl. evt. steke- og avkjølingstid)



Mørdeig:

200 g hvetemel
70 g melis
125 g smør i terninger, kaldt
1 eggeplomme str. M/L
1 - 2 ss kaldt vann (om nødvendig)

Sitronkrem

1 1/2 dl sitronsaft (3-4 sitroner)
1 1/2 ts maismel
200 g sukker
125 g mykt smør
5 eggeplommer str. M/L

Marengs:

225 g sukker
6 ss vann
4 eggehviter str. M/L

1 Mørdeig:

Bland hvetemel og melis og smuldre i smøret til konsistensen er som rasp. Samle deigen raskt med eggeplommen. Blir deigen tørr tilsettes litt vann. Pakk deigen inn i plastfolie og la den hvile i kjøleskapet i 30- 45 minutter.

2 Sett stekovnen på 190 °C over- og undervarme.

3 Kjevle mørdeigen ut mellom to bakepapir. Trykk deigen forsiktig ned i en smurt paiform (Ø 24 cm) og skjær av deig som er til overs.

Prikk mørdeigen med en gaffel eller legg et bakepair over deigen og fyll opp formen med tørkede bønner.

Stek tertebunnen midt i ovnen i 20- 25 minutter til den er gyldenbrun. Avkjøl tertebunnen i formen på en bakerist.

4 Sitronkrem

Bland alle ingrediensene til sitronkremen i en gryte, varm den opp på middels varme og rør hele tiden til den tykner. Det tar 10- 15 minutter. Varmes kremen for raskt opp til kokepunktet vil den ikke tykne som den skal.

Hell sitronkremen på den helt avkjølte bunnen og la den stå i kjøleskapet og sette seg i minst to timer, gjerne natten over.

5 Marengs

Varm sukker og vann langsomt opp i en kjele til sukkerlaken når en temperatur på 115 °C. Om du ikke har et termometer, kan du bruke "kuletesten": ta bittelitt av sukkerlaken opp med en skje og legg det i kaldt vann. Hvis det kan rulles til en liten myk kule er den varm nok. Sukkerlaken skal ha konsistens som sirup, men være helt gjennomsiktig (ikke gyllen).

Pisk eggehviten til de lager myke topper. Tilsett sukkerlaken i en tynn stråle under konstant pisking. Pisk til marengsen er helt avkjølt og fast.

Fyll marengsmassen i en sprøytepose med stjernetipp og lag små topper over hele tertens slik at sitronkremen er dekket. Bruk en crème brûlée- brenner til å brune marengsen gyllen. Alternativt kan tertens settes under grillen på midterste rille i stekovnen, men hold øye med den så marengsen ikke blir brent.

Server tertens med en gang, eller oppbevar den på et tørt sted inntil den skal spises.