

Sundere citrontærte

Opskrift til 8 stykker

Samlet tid

60 minutter

Ingredienser

Bund

- 20 bløde dadler (dem man køber i papæsken i grøntafdelingen)
- 200 g mandler
- 1/3 tsk. salt

Citroncreme

- 2 øko citroner eller lime
- 2 øko citroner
- 4 spsk. honning eller agavesirup
- 2 æg
- 2 æggeblommer
- 60 g smør

Marengs

- 100 g honning
- 1,5 dl æggehvite

Sådan gør du

1. Lav bunden først ved at fjerne stenene fra dadlerne og mose dem med en gaffel
2. Kom mandler i en minihakker eller foodprocessor og kørs til det er mel
3. Bland de mose dadler og mandelmel og tilføj salt. Pres det sammen og ud i en tærteform. Bag den ved 200 grader i bare 5 minutter
4. Lav citroncremen ved at komme skal og saft fra lime og citroner i en gryde sammen med honning, æg og æggeblommer
5. Tænd for svag varme på komfuret og rør godt rundt i massen i 5-7 minutter, indtil den har en tyk konsistens.
6. Tilsæt smør og rør indtil dette er smeltet.
7. Tag gryden fra varmen og hæld den over din tærtebund
8. Kom kagen ind i ovnen igen og giv den yderligt ca. 10 minutter (hold godt øje, så den ikke bliver brændt, dog skal cremen være fast)
9. Lav du din marengs: Kom honningen i en gryde og kog den op indtil den bobler, hvis du har et termometer, kan du tjekke til temperaturen, den skal ca. være 120 grader.
10. Imens piskes æggehviderne helt stive (når du kan vende skålen på hovedet, uden det falder ud, er den blevet pisket lang tid nok)
11. Hæld nu den varme honning ned i æggehviderne i en tynd stråle, mens du fortsætter med at piske. Det skal gøres i små 10 minutter, indtil du har en sej marengs.
12. Kom marengsen i en sprøjtepose og tryk lidt ud, så det danner en masse små blomster/stjerner eller hvad man ellers vil kalde dem

13. Nu kommer det sjove, nu skal de nemlig brændes. Med en gasbrænder, skal de bare lige have en lille bitte smule hele vejen rundt. Pas på, det går stærkt! Og det kan nemt blive brændt. Men hvis de bare får lidt, smager det SÅ godt og gudesmukt.