

Opskrift på key lime pie

Opskrift til 6 (store) minitærter

Opskriften svarer til 6-7 af de her tærter på billedet. De er ganske store og vi kan i hvert fald ikke spise en selv. Så jeg vil faktisk mene her er kage nok til 12 personer. Men det ser selvfølgelig flottest ud at servere dem hele.

Ingredienser

Mørdejsbund

- 100 g hvedemel
- 65 g smør
- 35 g flormelis
- 1 nip salt
- 1,5 spsk. vand

Lemon curd

- 5 lime (økologiske eller usprøjtede)
- 200 g sukker
- 1 æg
- 3 æggeblommer
- 2 blade husblas
- 80 g smør

Marengs

- 125 g sukker
- 1 stor spsk. glukosesirup
- 1/2 dl vand
- 1 spsk. sukker
- 2 æggehvider
- 1/2 vaniljestang

Sådan gør du

MØRDEJSBUND:

1. Tænd ovnen på 165 grader varmluft
2. Smuld smør og mel sammen i en skål. Tilsæt så resterende ingredienser og ælt det sammen med hænderne.
3. Pres dejen ned i formene med hænderne eller rul dem ud på et bord i lidt ekstra hvedemel med en kagerulle. Hvis du laver en stor tærte, er det nemmest at rulle den ud først. Du kan også bruge bagepapir i formen, hvis den ikke slipper så let.
4. Prik i bunden med en gaffel lidt rundt omkring og bag i 10-12 minutter til de er gyldne
5. Køl af mens du laver lemon curden

LEMON CURD:

1. Læg husblas i blød i koldt vand
2. I en (ikke tændt) gryde river du alt limeskal og presser saften fra. Kom også sukker, æg og æggeblommer i gryden og rør det sammen
3. Varm det langsomt op mens du rører hele tiden
4. Når det tykner, kan der skrues lidt op – men rør stadig til det er helt tykt og godt. Det tog 7-8 minutter inden jeg skruede let op. Så rørte jeg yderligt 5 minutters tid med lidt mere varme på.
5. Når curden har den konsistens du ønsker, tag den da af blusset. Sluk for komfuret.
6. Vrid husblassen fri fra vand. For at undgå klumper, plejer jeg at tage lidt af cremen i en lille skål. Så kommer jeg husblassen her i og blander. Herefter tilbage i gryden til resten af curden. (Som stadig er slukket for varmen)
7. Kom den kolde smør i i den varme lemon curd blanding.
8. Kom nu den færdige curd i et fad med et film over. Lad filmen ligge helt tæt ved curden, så der ikke kommer kanter. Stil på køl så det bliver omkring stuetemperatur, bare så det ikke er varmt når de kommer ned i tærteformene. Det tager 30-40 minutter. Imens kan du lave din marengs.
9. Når det er afkølet – fordeles det i de afkølede mørdejsbunde. Stil dem atter af mens du fortsat laver marengs

MAREGNS:

1. I en gryde: bland sukker (1 spsk), glukosesirup og vand. Kog op under omrøring, til temperaturen er præcis 117 grader. Det tager lidt tid! Måske omkring 10 minutter, da jeg ikke satte fuld varme på, i frygt for at brænde massen på.
2. Pisk også æggehvider stive. Tilsæt sukker lidt af gangen (125 g), imens du fortsat pisker.
3. Hæld nu den 117 grader varme sirup i en tynd stråle op til æggehviderne, mens du (eller røremaskinen) konstant pisker. Det skal piskes i 7-8 minutter, til marengsen bliver helt sej og blank.
4. Kom det i en sprøjtepose (jeg brugte denne tyl: Wilson 125)
5. Sprøjt det ovenpå de afkølede lemon curd tærter
6. Brænd marengsen let med en gasbrænder og pynt med limeskal