

Bagt citron tærte (Christophe Adam)

Ingrédients

- 180g hvedemel T55
- 50g kartoffelstivelse
- 90g flormelis
- 1g vaniljepulver eller 1 vaniljestang, skrabet
- 30g mandelmel
- 1g fint salt
- 95g usaltet smør
- 50g hele æg (ca. 1 æg)
- 200g sukker (jeg brugte 175)
- 300g hele æg (ca. 6 æg)
- 160g citronsaft
- 160g fløde med 35% fedt

Préparation

1. Jeg fandt denne opskrift på hjemmesiden l'Académie du Goût, en citron tærte, men ikke klassisk overhovedet.
2. Denne består af en blanding, der bages i ovnen, og som giver en tærte, der er tykkere end en flan, med en dejlig cremet og citronagtig tekstur og en dejlig sprød bund.
3. Jeg forklarer det nedenfor, jeg har ikke fulgt opskriften på den søde dej, jeg tror, at du kan lave denne kage med dejen efter dit valg, så længe du forbager den.
4. T kartoffelstivelse flormelis vaniljepulver eller 1 vaniljestang, skrabet mandelmel fint salt usaltet smør hele æg (ca. 1 æg)Jeg har ikke lavet denne dej, jeg har brugt en lille rest af sød dej med hasselnødder (som passer meget godt til citron) til denne tærte.
6. Jeg havde ikke meget, så jeg lavede blot en dejkirke, som jeg lagde i bunden af min ring (som til en cheesecake) og som jeg forbagte i cirka 20 minutter.
7. Jeg giver dig alligevel den originale opskrift og fremgangsmåden her:Cremer smørret med flormelis og vanilje.
8. Tilsæt salt og mandelmel.
9. Tilsæt ægget, og derefter mel og kartoffelstivelse.
10. Lad dejen hvile i køleskabet i mindst 30 minutter, og rul den derefter ud og læg den i en ring med en diameter på 18 cm og en højde på 4 til 5 cm.
11. Læg ringen i fryseren i minimum 20 minutter.
12. Forvarm derefter ovnen til 180°C, læg bagepapir i bunden af tærten, dæk med ris (eller tørrede ærter, keramikperler...) og bag i 20 minutter.
13. Fjern risene og bagepapiret, og bag igen ved 130°C, indtil dejen er tør og gylden.
14. Skallen fra ule citroner sukker (jeg brugte 175) hele æg (ca. 6 æg) citronsaft fløde med 35% fedtBland sukkeret med citronskallerne (du kan gøre dette på forhånd, din tærte vil kun blive mere aromatisk).
16. Tilsæt æggene, pisk godt, og tilsæt derefter citronsaften.
17. Tag lidt af denne blanding og bland det med fløden for at løsne den.
18. Hæld derefter tilbage i den primære blanding og rør indtil du har en homogen creme.
19. Hæld i den bagte tærtebund, og fjern store bobler fra overfladen.

20. Bag igen ved 130°C i 40 til 45 minutter.

21. Lad det køle helt af, før du fjerner det fra formen.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com