

Sitronterte (Christophe Adam)

Ingrédients

- 180g hvetemel T55
- 50g potetmel
- 90g melis
- 1g vaniljepulver eller 1 vaniljestang, skrappt
- 30g mandelmel
- 1g fint salt
- 95g usaltet smør
- 50g hele egg (ca. 1 egg)
- 200g sukker (jeg brukte 175)
- 300g hele egg (ca. 6 egg)
- 160g sitrønsaft
- 160g tykk krem med 35% fett

Préparation

1. Jeg fant denne oppskriften på nettstedet L'Académie du Goût, en sittertærte, men ikke klassisk i det hele tatt.
2. Denne består av en blanding som stekes i ovnen, og som gir en tykk kake som en flan, med en kremet og sitronaktig tekstur og en sprø bunn.
3. Jeg forklarer det nedenfor, jeg har ikke fulgt oppskriften på søt deig, jeg tror du kan lage denne kaken med deigen du ønsker så lenge du forsteker den.
4. T potetmel melis vaniljepulver eller 1 vaniljestang, skrappt mandelmel fint salt usaltet smør hele egg (ca. 1 egg)
5. Jeg laget ikke denne deigen, jeg brukte en liten rest av søt hasselnøttdeig (som passer veldig godt med sitron) til denne kaken.
6. Jeg hadde ikke mye, så jeg laget bare en sirkel av deigen som jeg la i bunnen av min form (som for en cheesecake) og som jeg forstekte i omtrent tjue minutter.
7. Jeg gir deg likevel den originale oppskriften og fremgangsmåten her: Krem smøret med melis og vanilje.
8. Tilsett salt og mandelmel.
9. Inkluder egget, og deretter til slutt hvetemelet og potetmelet.
10. Sett deigen i kjøleskapet i minst 30 minutter, deretter kjevle den ut og kle en form med 18 cm diameter og 4 til 5 cm høyde.
11. Sett formen i fryseren i minimum 20 minutter.
12. Deretter, forvarm ovnen til 180°C, legg aluminiumsfolie i bunnen av terten, dekk med ris (eller tørkede erter, keramiske kuler...) og stek i 20 minutter.
13. Fjern risen og aluminiumsfolien, og stek igjen ved 130°C til deigen er tørr og gyllen.
14. Skallet av ule sitrøner sukker (jeg brukte 175) hele egg (ca. 6 egg)
15. sitrønsaft tykk krem med 35% fett Bland sukkeret med sitrønskallene (du kan gjøre dette på forhånd, kaken din vil bli mer aromatisk).
16. Tilsett eggene, visp godt, og deretter tilsett sitrønsaften.
17. Ta litt av denne blandingen, og bland den med den tykke kremen for å tynne den ut.
18. Deretter, hell tilbake i hovedblanding og rør til du har en jevn krem.
19. Hell i bunnen av den stekte terten, skum av overflaten for å fjerne store bobler.
20. Stek igjen ved 130°C i 40 til 45 minutter.

21. La den avkjøles helt før du tar den ut av formen.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com