



## Sitron- og blåbærterte



8 porsjoner

### INGREDIENSER

#### DEIG:

250 g mel  
125 g romtemperert smør  
80 g melis  
1 egg (mellomstort)  
1 klype salt

#### SITRONFYLL:

3 egg  
180 g sukker  
180 ml sitronsaft  
revet skall av 2 sitroner  
200 g smør  
5 gelatinplater  
  
150 g blåbær

### TILBEREDNING

Ha mel, melis, smør, salt og egg i en bolle og elt til en smidig deig. Dekk til deigen med plastfolie og la den hvile i kjøleskapet i 30 minutter.

Forvarm ovnen til 180 °C CircoTherm®.  
Kjevl ut deigen til en runding og legg den i en smurt paiform.

Trykk ut deigen langs kanten av formen og skjær bort overflødig deig. Stek tertebunnen i 20 minutter på stekehøyde 2.  
Legg gelatinplatene i kaldt vann.

Visp sammen egg, sitronsaft, revet sitronskall, sukker og salt i en kjele. Tilsett smør (romtemperert) og bland godt.  
Varm opp blandingen på middels varme under konstant omrøring og la småkoke i 1 minutt. Ta kjelen bort fra platen.  
Rør halvparten av den oppbløtte gelatinen inn i sitronfyllet.

Fordel sitronfyllet i den ferdigsteekte tertebunnen og jevn ut med en slikkepott. Avkjøl i noen minutter. Strø blåbær over sitronfyllet. La terteten stå i kjøleskapet i minst to timer og server med pisket krem.