



## Citron-blåbærtærte



8 portioner

### INGREDIENSER

#### DEJEN

250 g mel  
125 g smør, stuetemperatur  
80 g flormelis  
1 æg (mellemstørrelse)  
1 knivspids salt

#### CITRONFYLD

3 æg  
180 g sukker  
180 ml citronsaft  
Skal af to citroner  
200 g smør  
5 blade husblas  
150 g blåbær

### TILBEREDNING

Kom mel, flormelis, smør, salt og ét æg i en skål, og ælt det til en glat dej. Dæk dejen med film, og lad den hvile i 30 minutter i køleskabet.

Forvarm ovnen til 180 °C CircoTherm®.

Brug en kagerulle til at rulle dejen ud i en cirkel, og kom den i en smurt tærteform.

Tryk dejen mod kanterne, og skær overskydende dej væk. Bag dejen i 20 minutter på niveau 2.

Læg husblasbladene i koldt vand.

Pisk æg, citronsaft, citronskal, sukker og salt sammen i en gryde.

Tilsæt smør (stuetemperatur), og bland det hele godt.

Opvarm blandingen ved middelhøj varme under konstant omrøring, og lad det simre i et minut. Fjern gryden fra kogepladen.

Rør halvdelen af den opblødte og blødgjorte husblas i citronfyldet.

Fordel citronfyldet på den bagte tærte, og glat den ud med en spatel. Lad det køle af i et par minutter. Drys derefter blåbær hen over fyldet. Lad den stå i køleskabet i mindst to timer, og server med frisk pisket flødeskum.