



## Citron- och blåbärstarte



8 portioner

### INGREDIENSER

#### PAJSKAL

250 g mjöl  
125 g smör, rumstempererat  
80 g florsocker  
1 ägg  
1 nypa salt

#### CITRONFYLLNINGEN

3 ägg  
180 g socker  
180 ml citronsaft  
Rivet skal från två citroner  
200 g smör  
5 st gelatinblad  
150 g blåbär

### TILLAGNING

Blanda mjöl, florsocker, smör, salt och ett ägg i en skål och knåda till en slät deg. Täck degen med plastfolie och låt vila i 30 minuter i kylan.

Värm ugnen till 180 ° C, med CircoTherm®. Kavla ut degen i en cirkel och lägg den på en smord pajform.

Tryck ut degen mot kanterna och skär av överflödigt deg. Grädda degen i 20 minuter på nivå 2 i ugnen. Placera gelatinbladen i kallt vatten.

Vispa ägg, citronsaft, citronskall, socker och salt i en kastrull. Tillsätt rumstempererat smör och blanda väl. Värm blandningen på medelhög värme under konstant omrörning och låt den sjuda i en minut. Ta bort den från kokplattan. Rör ned hälften av de blötlagda gelatinbladen i citronfyllningen.

Fördela citronfyllningen i pajskalet och jämna till med en spatel. Låt svalna i några minuter och strö sedan över blåbär. Förvara i minst två timmar i kylan och servera med vispad grädde.