Perfekt syrlig sitronterte (min favorittkake)

De som kjenner meg vet at jeg faktisk har ganske god viljestyrke. Særlig om jeg har bestemt meg for noe. Likevel er det to ting jeg er uimotståelig svak for, litt som supermann og kryptonitt: Sitronterte og popcorn. Jeg klarer simpelthen ikke takke nei! Og denne sitronterten er den beste jeg har smakt på veldig lenge. Perfekt syrlig, passe søt og en deilig sprø bunn med mandler. Hva er din favorittkake?

Sitronterte for superdamer:

Til tertebunnen:

125 g kaldt, usaltet smør i terninger

250 g siktet hvetemel

80 g melis

30 g finhakkede mandler

revet skall av en økologisk sitron, kun det gule

1 egg

Fyll:

4 egg

250 g sukker

revet skall og saft av to store sitroner

50 g smeltet, usaltet smør

I tillegg trenger du en paiform med 26-30 diameter.

Begynn med deigen. Smuldre smøret i melet, bruk fingrene eller en foodprosessor. Tilsett resten av ingrediensene til bunnen og arbeid raskt sammen til en deig. Pakk i plast og legg kaldt (kjøleskap) i minimum en time. Sett ovnen på 225 grader. Når deigen er ferdig avkjølt, presser du den jevnt utover bunnen av formen og opp over kantene. Prikk bunnen med en gaffel og forstek midt i ovnen i ca 15 minutter, paiskallet skal ikke bli brunt. Skru ovnen ned til 180 grader.

Fyllet lager du ved å først vispe egg og sukker til eggedosis. Rør så sitronsaft, sitronskall og smeltet smør inn i eggedosisen. Hell fyllet over i det forstekte paiskallet. Stek paien midt i ovnen i 20 minutter til. Avkjøl og server gjerne med feks litt creme fraiche, men jeg synes den smaker himmelsk slik den er. KOS DEG.