

# Mandel-lemoncurdtårta

Fördela lemoncurden när den är helt kall på mandel bottnarna och sedan citronfromagen. Ställs kallt går bra att frysa

## Lemoncurd

- 2 st citroner
- 80 g strösocker
- 40 g smör
- ½ msk maizena
- 1 st ägg
- 2 st äggulor

Tvätta två citroner noga och torka. Koka upp citronsajt från två av citronerna samt rivet skal,(spara lite citron sajt) ihop med socker och smör. Sila sedan av vätskan.

Blanda ut maizena med den sparade saften från citronen och rör ner detta i vätskan.

Vispa samman äggen och rör ner dem i vätskan, ställ tillbaka på spisen och sjud tills citronkrämen tjocknar. Vispa hela tiden på svag värme tills krämen blir tjock. Det är viktigt att temperaturen inte blir högre än 86°, då koagulerar äggulan. Häll över din lemoncurd i en skål och låt svalna.

## Mandelbottnar

- 100g sötmandel
- 2 äggvitor (ca70g)
- 120g strösocker eller florsocker

Tillagning:

Sätt ugnen på 200 grader.

Markera eller rita 1 rundel ca 24 cm i diameter på bakplåtspapper. Pensla ev. med smält smör.

Skålla och skala mandeln om du vill ha ljusa mandelbottnar. Det blir också gott med skalen på.

Rosta nötterna i 10 min i mitten av ugnen i en långpanna.

Sänk ugnsvärmen till 175 grader.

Mal mandel i mandelkvarn.

Vispa äggvitorna till hårt skum. Tillsätt sockret och vispa ytterligare någon minut.

Vänd ned mandel försiktigt och bred ut på plåten.

Grädda mandelbotten i ca 15 minuter.

Låt kallna innan den lossas från pappret. Ett tips är att lägga mandelbotten i frysen när de svalnat så går det ännu lättare att dra av pappret.

# Citronfromage

- 4 gelatinblad
- 2 ägg
- 120 g strösocker
- rivet skal och saft av 1 citron
- 3 dl vispgrädde

Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten 5 minuter.

Skölj citronerna noga, torka och riv av det gula skalet.

Lägg skalet i en bunke tillsammans med pressad saft från båda citronerna.

Dela äggen i vitor och gulor. Vispa äggvitorna till ett fast skum.

Vispa äggulor och strösocker vitt och pösigt. Tillsätt citronskal- och saft i äggulevispet.

Vispa grädden.

Krama ur gelatinbladen smält dem och häll sedan gelatinet i ägg- och sockerblandningen under ständig vispning. Det är viktigt att det inte bildas klumpar!

Vänd ner grädden försiktigt, och sist äggvitan med en slickepott.