

Citrontarte med knäckigt täcke och hallon

125 g smör

½ dl florsocker

2 dl vetemjöl

1 dl mandelmjöl

1 krm bakpulver

1 äggula

Citronkräm:

2 gelatinblad

1 vaniljstång

2 msk rivet citronskal

1½ dl pressad citron

175 g smör

1 dl + 1 dl strösocker

6 ägg

Garnering:

Ca 2 msk strösocker

Tillbehör:

Hallon

Lättvispad grädde

Gör så här:

1. Blanda smör, socker, mandelmjöl och bakpulver i en matberedare. Blanda snabbt ihop till en smulig massa. Tillsätt äggula och citronskal. Blanda till en pajdeg.

2. Tryck ut degen i en veckad form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Låt stå kallt 1 timme.

3. Sätt ugnen på 200. Nagga botten med en gaffel. Grädda pajskalet mitt i ugnen i ca 12 minuter.

4. **Citronkräm:** Lägg gelatinbladen i kallt vatten ca 5 minuter. Klyv vaniljstången på längden och skrapa ut fröna. Koka citronsaft och citronskal med vaniljstång, vaniljfrön, smör och 1 dl socker ca 2 minuter. Ta upp vaniljstången.

5. Vispa ihop 1 dl socker med äggen. Tillsätt äggblandningen i citronblandningen under omrörning. Sjud under vispning tills krämen tjocknar, till cirka 80 grader. Den får **inte** koka då skär sig krämen.

6. Ta upp gelatinbladen och låt dem smälta i lite av krämen i en kastrull. Tillsätt resten av krämen och blanda väl. Sila och kyl krämen.

7. Häll krämen i pajskalet och låt det stelna i frysen.

8. Strö socker på tårtan och bränn sockret med brännare. Servera med hallon och lättvispad grädde.

