

# Opskrift på Møllekroens citrontærte.

## MØRDEJ

### Ingredienser

240 g. smør  
180 g. flormelis  
1 æg  
400 g mel  
30 g fint majsme  
1 knivspids fint salt

### Fremgangsmåde

Det bløde smør og flormelis røres sammen.

Ægget røres i.

De 2 slags mel og salt sigtes og røres i.

Stilles i køleskab nogle timer og gerne til dagen efter hvis muligt.

Rul mørdejen tyndt ud og kom den i en smurt tærteform (du skal kun bruge ca. 1/3-1/4 del af dejen)

### Bagetid

Bages ved 155-160 grader i ca. 25-30 min

**TIP:** den færdige bagte bund kan smøres med mørkchokolade, hvis det skal gøres ekstra lækker

## CITRONCREME

### Ingredienser

170 g. citronsaft  
3 tsk. citronskal  
140 g. smør  
125 g. sukker

4 æg  
125 g. sukker

4 g. gelatine (2 plader)

### Fremgangsmåde

Citronsaft, citronskal, smør og sukker koges op i en gryde.

Æg og sukker røres sammen og hældes i den varme citronlage og koges derefter hurtigt op under omrøring.

Efter opkog tilsættes den udblødte gelatine under omrøring.

Den varme citroncremen hældes op i den bagte mørdej og sættes derefter på køl.

## ITALIENSK MARENGS

### Ingredienser

100 g. æggehvider  
170 g. sukker  
50 g. vand

### Fremgangsmåde

Æggehvider letpiskes og skal blive i røreskålen.

Sukker og vand koges op til 121 grader og hældes forsigtigt under piskning ned i de let piskede æggehvider, når alt sukkerlagen er hældt i piskes det i ca. 10 minutter.

Marengsen kommes i en sprøjtepose og sprøjtes ovenpå den afkølede citrontærte.

Marengsen brændes med en lille gasbrænder.