Tarte Incroyable au Citron (Utrolig sitronterte)



Ingredienser

Kjeksbunn:
♥ 250 g Digestivekjeks
♥ 125 g smør

Fyll:
♥ 400 g søt, kondensert melk (1 boks, se tips)
♥ 2 egg
♥ 125 ml sitronsaft

Pynt:
♥ friske blåbær

Fremgangsmåte

Knus kjeksen og bland med smeltet smør. Trykk blandingen utover i en smurt paiform som er 22 cm i diameter. Sett formen i kjøleskapet i 10 min.

Bland alle ingrediensene til sitronfyllet sammen med en stålvisp. Hell blandingen i paiformen.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 10-12 min. Det skal da ha dannet seg en fast hinne oppå sitronfyllet, men det vil fortsatt virke litt løst og skjelvende. Avkjøl kaken i kjøleskapet til den er helt kald. Fyllet i kaken kommer da til å bli fastere.

Pynt kaken med friske blåbær før servering!

Tips

♥ Søt, kondensert melk fås kjøpt på hermetikkboks. Konsistensen er tykk, og må ikke forveksles med Vikingmelk, som også er kondensert melk som kjøpes på hermetikkboks, men som er usukret og har tynn, melkeaktig konsistens. Jeg bruker som regel søt, kondensert melk fra Tørsleffs som fås kjøpt blant annet hos ICA.

♥ Stek kaken i en form som egner seg til servering, for du får ikke flyttet den stekte kaken over på noe annet fat.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tarte-incroyable-au-citron-utrolig-sitronterte