



# Sitronterte

10 - 12 kakestykker



Middels

● up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Tertebunn:

165 g hvetemel  
50 g mandelmel  
1 ts sukker  
125 g smør  
1 egg str M/L  
1 ss melk

### Sitronfyll:

100 g smør  
6 eggeplommer str M/L  
250 g sukker  
1 ss Dr. Oetker Ekte  
Vaniljesukker  
revet sitronskall fra 3  
ubehandlede sitroner  
sitronsaft av 1 sitron

## 1 Tertebunn:

Bland hvetemel, mandelmel og sukker sammen i en bolle og smuldre i smøret til konsistensen er som rasp. Samle deigen med egg og melk. Pakk deigen inn i plastfolie før den legges i kjøleskap i 30 minutter.

## 2 Sett stekeovnen på 175 °C over- og undervarme.

Kjevle ut deigen på et meldrysset bord og legg den i en smurt terteform Ø22 cm. Stek tertebunnen nederst i ovnen i 15-20 minutter til den er lett gylden. Skru ned ovnen til 130 °C over- og undervarme.

## 3 Sitronfyll:

Smelt smøret og sett det til avkjøling. Pisk eggeplommer, sukker og vaniljesukker skummende hvitt. Pisk i sitron og sitronskall før det lett avkjølte smøret piskes i.

Hell fyllet i den forstekte tertebunnen og stek terten i 25- 30 minutter.

### Tips fra testkjøkkenet

- Ønskes penere kanter på terten kan den dekket med aluminiumsfolie som fylles med tørre ertre, linser eller ris under forsteking. Spar på ertene til neste gang.

