

**CITRUSDRØM** Appelsiner er i højsæson lige nu, brug dem til denne dejlige tærte.



# Appelsintærte



**MORTEN HEIBERG** er BO BEDREs faste dessertkok. Han er kogebogsforfatter og ejer et firma, som fremstiller is, chokolade, saft m.m. til Irma.

6 personer

## MØRDEJ

250 g hvedemel  
90 g flormelis  
125 g smør  
kornene af ½ stang vanilje  
1 æg  
lidt salt

## APPELSINFYLD

200 g sukker  
5 æg  
2 store usprøjtede appelsiner (saften af 2 og finreven skal af 1)  
125 g piskefløde  
2 usprøjtede citroner, fileter  
syltede appelsinskiver til pynt (se opskrift nedenfor)

## MØRDEJ

- Sigt hvedemel og flormelis i en stor skål. Skær smørret i mindre stykker, og kom dem i. Gnid smørret ud i melet, til det hele er grynet. Kom til sidst æg og salt i, og arbejd hurtigt massen sammen. Tryk dejen flad, og rul den ud mellem to stykker bagepapir til 3-4 mm's tykkelse. Lad den hvile i køleskabet i minimum 30 minutter.
- Forvarm ovnen til 180 °.
- Beklæd en tærteform med løs bund (ca. 24 cm i diameter) med dejen, og tryk den fast til kanten. Prik bunden med en gaffel, og sæt den køligt et øjeblik.
- Beklæd tærteformen med et stykke aluminiumsfolie, og fyld formen med tørrede bønner eller ærter. Sæt tærteformen i ovnen, og bag den "blindt" i ca. 15 minutter.

- Tag tærtebunden ud af ovnen, fjern forsigtigt aluminiumsfolien, og sæt formen tilbage i ovnen og lad tærtebunden bage i endnu 10 minutter. Lav imens appelsinfyldet.

## APPELSINFYLD

- Kom sukker i en skål, tilsæt æggene, og pisk det hele godt sammen. Tilsæt fintrevet skal af 1 appelsin og saft af 2 appelsiner. Kom til sidst piskefløde i. Kør en omgang med stavblenderen.
- Tag tærtebunden ud af ovnen, og skru ned for temperaturen til 120 °.
- Hæld det kolde appelsinfyld gennem en sigte over tærtebunden, og fordel citronfileterne jævnt. Sæt tærten forsigtigt tilbage i ovnen, og bag den i ca. 45 minutter, eller indtil fyldet har sat sig. Lad tærten afkøle på en bagerist.

## SYLTEDE APPELSINSKIVER

500 g vand  
200 g sukker  
2 stænger vanilje, flækkede og kornene skrabet ud  
4 usprøjtede appelsiner

- Bring vand, sukker og vaniljestænger og – korn i kog i en gryde.
- Skyl og aftør appelsinerne. Skær appelsinerne i tynde skiver, dog ikke så tynde, at frugtkødet forsvinder under tilberedningen. Kom appelsinskiverne i lagen og lad dem småkoge, indtil de er gennemsigtige. Sluk for varmen, læg låg på, og lad gryden stå natten over eller i mindst 6 timer og trække.
- Pynt tærten med appelsinskiverne i et pænt mønster.