



Lime Curd kage

Anja Eggert

Tærtedej:

210 g hvedemel
100 g blødt smør
40 g sukker
1 æg
2 spsk. vand

Pynt:

500 g jordbær
250 g hindbær
300 g kirsebær

Tilbehør:

2 dl piskefløde

Lime Curd:

2 blade husblas
5 æg
170 g sukker
3 usprøjtede lime, skal og saft
1/2 appelsin, saft
250 g smør

Fremgangsmåde:

Tærtedej:

Rør hvedemel, smør og sukker sammen - gerne i en foodprocessor.
Tilsæt æg og vand, og saml hurtigt til en dej.
Tryk dejen ud i en springform. Stil det koldt i ca. 30 minutter.
Sæt ovnen på 225 grader.
Fæstn en strimmel alufolie omkring formens kant, så dejen ikke glider ned ved bagningen.
Bag tærten på nederste rille i ovnen i ca. 15 minutter.
Fjern alufolien og bag tærten yderligere ca. 5 minutter.

Lime Curd:

Læg husblassen i blød i koldt vand ca. 5 minutter.
Pisk æg og sukker let sammen. Riv skallen af limefrugterne.
Pres saften af limefrugterne og appelsinen.
Afmål ca. 2 dl af væsken.
Hæld saften i en gryde og tilsæt smørret. Lad det koge op.
Hæld den kogende saft over æggeblandingen og pisk det sammen.
Hæld blandingen tilbage i gryden og kog det 2-3 minutter under omrøring.
Tag gryden af varmen, tag husblassen op og smelt den direkte i den lidt afkølede blanding.
Rør limeskal i massen.
Lad lime-curden afkøle en smule og hæld den derpå i tærtebunden.
Stil tærten i køleskabet i mindst 4 timer.
Gør bærrene i stand. Pisk fløden til flødeskum.
Pynt tærten med bærrene og servér den med flødeskum.