

## Små tærter med lemoncurd og choko-karamelcreme



Virkelig lækre og hyggelige små tærter ☺

I sidste uge bagte jeg en chokoladecake, der blev overtrukket med en rigtig lækker chokolade-karamelcreme. Jeg fik en del creme til overs og den har jeg brugt i disse tærter. Cremen har en dyb chokoladesmag og så kan man svagt smage karamellen. Den passer virkelig godt til den syrlige lemoncurd ☺

Cremen har en blød konsistens, da den jo oprindeligt skulle bruges til at hælde over chokoladekagen.

### *Lemoncurd*

150 g sukker

2 citroner – saft og skal

3 æg

60 g smør

### **Tærtébunde**

120 g smør – blødt  
80 g flormelis  
40 g mandler – fint blendede  
1 æg  
1 spsk vaniljesukker  
230 g mel  
Lidt salt

### **Chokolade-karamelcreme**

50 g fløde  
35 g mørk chokolade  
50 g smør  
75 g flormelis  
20 g kakaopulver  
½ dåse karameliseret mælk – (det er der, der allerede er kogt til karamel)

### **Lemoncurd**

Kom sukker, citronsaft- og skal og æg i en lille gryde og varm det langsomt op, mens du hele tiden rører i gryden.

Cremen må ikke koge, men skal varmes op til der bliver til en cremet masse – det tager et par min.

Tag gryden af varmen og tilsæt smør i små stykker. Rør til smørret er smeltet og cremen tykner.

Hæld din lemoncurd i en sprøjtepose - gennem en sigte - og lad det køle af.

Det kan holde sig en uge i køleskabet.

### **Tærtedej**

Kom smør, flormelis, mandler, vanilje, æg og lidt af melet i en foodprocessor og rør det sammen.

Tilsæt resten af melet og salt og rør til det har samlet sig.

Sæt dejen på køl en halv time.

Tænd ovnen på 180 grader varmluft.

Del dejen i to - tre klumper - det er lettere at arbejde med en lille

klump dej ad gangen.

Rul dejen ud og stik cirkler ud der er lidt større end formene.

Mine forme er ca 10 cm i diameter.

Kom dejen i formene - tryk dejen godt ud i kanterne.

Prik bundene med en gaffel.

Bag tærterne i 12 - 14 min og lad dem derefter køle helt af.

Fordel lemoncurd i tærterne - det skal fylde halvt op ad kanten.

Sæt tærterne i køleskabet ca 4 timer.



### **Chokolade-karamelcreme**

Smelt fløde og chokolade i en lille gryde ved lav varme.

Pisk smør, flormelis og kakao godt sammen. Pisk i 5 min - det er vigtigt - massen skifter fuldstændig konsistens jo mere du pisker.

Tilsæt fløde-chokoladeblandingen og pisk til det er en ensartet masse.

Vend karamellen godt sammen med chokoladecremen og kom cremen i en sprøjtepose.

Fordel cremen forsigtig i tærterne oven på lemoncurden og sæt dem på køl igen ca 3 timer eller til næste dag.

De kan sagtens holde sig på køl en uges tid - bunden bliver lidt blødere, men de er stadig rigtig gode 😊

