

Figentærte m/citroncreme

6 pers.

Dej:

100 gr smør i små tern

3 dl mel

1/2 dl flormelis

1 stk æg

1/2 spsk koldt vand

Citroncreme:

3 dl piskefløde

3 spsk lemoncurd

200 gr blåbær

1 1/2 dl sukker

1/2 dl vand

citronmelisse

Fyld:

200 gr smør

1 1/2 dl sukker

2 stk æg

200 gr mandler

smuttede og fint hakket

3/4 dl mel

150 gr hvid chokolade

hakket

6 stk friske figer

Dej:

Gnid smørret i mel og flormelis, tilsæt æg og vand og saml dejen uden at ælte, pak dejen i film, og læg den på køl i 30 min. Rul dejen ud, læg den i smurte portionsforme.

Fyld:

Rør smør og sukker lyst og cremet, rør æggene i, et af gangen. Vend de hakkede mandler, mel og chokolade i dejen. Skær stilken af figerne, skær halvdelen af figerne i tern, vendes forsigtig i dejen. Kom dejen i de ubagte tærter, skær resten af figerne i kvarte stykker, stikkes ned i fyldet, bages ved 175 g i ca 25-30 min, til den er fast.

Creme:

Kog blåbær med vand og sukker 5-6 min, til de kan moses med en gaffel og afkøles.

Pisk fløden let og rør lemoncurd i.

