

Torta di limone à la Marco Pierre White

Beräknad för en springform d=24 cm (8 personer)

Deg

1 st vaniljstång
3 dl vetemjöl
1 dl florsocker
130 g smör
1/2 citron, rivet skal
1 st ägg

1 pkt gula ärtor

Fyllning

3,5 dl grädde
6 st ägg
3,5 dl florsocker
1 1/2 citron, rivet skal
3 1/2 citroner, saft av



Gör så här

Sätt ugnen på 175°C. Dela vaniljstången på längden och skrapa ur innehållet i en bunke. Blanda ned resterande ingredienser till degen och låt den stå kallt ett par timmar.

Kavla ut degen på mjölad arbetsyta. Tryck ut den i en springform med avtagbara höga kanter. Nagga degen med en gaffel. För att hindra att degen reser sig under gräddningen kan man lägga ett bakplåtspapper i pajskalet och sedan lägga på ett lager torra ärtor som tyngd. Förgrädda pajskalet i 10 min. och tag sedan bort tyngden. Sänk värmen i ugnen till 125°C.

Häll grädden i en kastrull och tillsätt den urtagna vaniljstången. Reducera grädden genom att koka den ett par minuter. Tillsätt rivet citronskal och citronsaft. Låt vätskan svalna något. Tag bort vaniljstången. Vispa ihop ägg och florsocker. Blanda ner den avsvalnade gräddblandningen i äggsmeten. Ljumma ägg-grädde-blandningen till c:a 35° och håll den försiktigt över i det förgräddade pajskalet. Lämna minst 1 cm kant mellan fyllningen och pajkanten.

Grädda i ca 40 min. Kolla sedan var 5:e minut. Fyllningen skall vara fast men dallra lite när man knackar på formen.

Låt svalna innan servering och dekorera och pudra med siktat florsocker.