

# KARAMEL SUURLEMOEN TERT



## KARAMEL SUURLEMOEN TERT

### Deeg:

500 g koekmeel

175 g versiersuiker

250 g botterblokkies, by kamertemperatuur

skil van een suurlemoensap, gerasper

2 klein of 1 groot eier

vanielje essence

### Vulsel:

9 eiers

400 g strooisuiker

5 suurlemoene, skil van twee (gerasper)

250 ml dik room

sap van 5 suurlemoene

Sif meel en versiersuiker. Vryf botter in. Maak dammetjie in meel en voeg suurlemoenskil en vanielje essens by. Klits eiers en gooi in dammetjie. Maak deeg aan met vingers. Draai toe in plastiek en laat rus 30 minute lank in koelkas.

Maak intussen die vulsel.

Klop eiers, suiker, sap en skil tot goed gemeng. Vou room in. Haal deeg uit koelkas, laat staan 10 minute lank en rol uit. Voer losboom-koekpan met deeg uit. Laat 1 cm oor rand hang. Voer uit met foelie en pak goed met bakkersboontjies. Bak 10 minute lank by 100 C. Verwyder foelie en bak nog 10 minute lank. Gooi koue vulsel in warm tertdop en bak 30 minute lank

by 120 C.

Voor opdiening:

Stel oond op rooster. Sif 50 g versiersuiker bo-oor tert sodra dit uit oond kom. Sit terug onder die rooster vir suiker om te karamelliseer. Sit warm voor met room.

BRON: Trudi Peters Blomsma