

Botten

- 170 g vetemjöl
- 60 g florsocker
- 80 g smör
- 1 vaniljstång (alt. lite äkta vaniljsocker)
- 1 lime
- 1 äggula

Dela vaniljstången och skrapa ur fröna. Skölj, torka och finriv skalet från limen. Blanda samtliga ingredienser i matberedare eller i bunke och arbeta ihop till en smidig deg. Plasta in och låt degen vila i kyl i ca 1 timme. Sätt ugnen på 175 grader. Kavla ut degen mellan två ark bakplåtspapper till ca 3 - 4 mm tjocklek. Klä en springform (med löstagbar botten) med degen. Viktigt att degen går upp och över kanten. Picka små hål i botten eller lägg i ett bakplåtspapper med torkade ärtor som tyngd. Detta för att degen inte skall resa sig under bakningen. Ställ in i nedre delen av ugnen i 10 - 12 minuter. Pajskalet ska få en lätt gyllene färg.

Fyllningen

- 5 dl vispgrädde
- 350 g socker
- 4 citroner (det går alldeles utmärkt att byta ut dessa mot 3,5 dl passionfruktspuré istället)
- 9 ägg

Koka upp grädden och låt den reducera tills 3 dl återstår. Låt svalna. Rör ihop ägg och socker. Finriv skalet av 1 citron men pressa saften ur samtliga. Tillsätt detta till äggblandningen och slutligen den reducerade grädden. Antingen fyller man smeten i pajskalet direkt men för ännu bättre resultat bör man göra fyllningen dagen innan bakning och därmed låta smeten svälla i kyl och dra åt sig mer smak från citronskalet. Häll smeten i pajskalet. Viktigt att fyllningen aldrig överstiger pajskalet. Grädda i 115 grader i 45 - 60 minuter. Fyllningen ska ha stelnat men ändå vara lätt dallrig när man knackar på springformen (smeten ska upp till 85 grader, om en digitaltermometer finns till hands). Låt tarten svalna och sätta sig ordentligt innan springformen lossas. Skär tårtbitar och pudra över lite florsocker. Det blir både snyggt och gott att karamellisera med en gasolbrännare. Servera tarten med färska bär, vaniljglass eller chokladsorbet (se recept under glass respektive sorbet).