



# Svesketærte



12 pers. 1,5 min. 50 min.

## INGREDIENSER

### Det skal du bruge

#### TÆRTEDEJ

125 g blødt smør  
150 g sukker  
1 knivspids salt  
1 æg  
250 g hvedemel  
½ tsk. bagepulver  
1 glas Fynbo Premium Sveskefilling

#### CHEESECAKE

400 g flødeost naturel  
85 g sukker  
2 æg  
½ ubehandlet citron

## FREMGANGSMÅDE

Hak smør og sukker sammen. Tilsæt salt og æg. Sigt hvedemel og bagepulver og ælt det hurtigt ind i dejen. Dejen skal hvile i køleskabet i mindst 1 time (gerne natten over).

Tænd ovnen på 175 grader (varmluft). 2/3 af dejen rulles ud, og hældes i en smurt tærteform (ca. 21 cm). Brug en gaffel til at lave lufthuller i tærtebunden. Tærtedejen bages i 10 minutter i bunden af ovnen. Skær resten af dejen i strimler, som skal bruges til at danne et låg på tærten.

Flødeost, sukker og saften samt skallen fra en halv citron røres sammen med en håndmixer. Rør æggene i og stop med at piske når massen er ensartet.

Fynbo Premium Sveskefilling fordeles over tærtedejen. Fordel cheesecake-massen over tærten. Dan et gitter på toppen af tærten med dine strimler, for at lave låget. Tærten bages i 30-35 minutter midt i ovnen, til tærtedejen er blevet gylden. Tærten serveres kold. Kan evt. pyntes med røde skovsyrer.