



## Ingredienser

### Kanelbund:

250 g Bastognekiks

100 g smør

### Citroncreme:

1 ds. kondenseret mælk, 397 g

4 pasteuriserede æggeblommer

saft og skal af 2 citroner

### Topping:

2 dl piskefløde

2 Bastognekiks

## Beskrivelse

### Kanelbund:

Tænd ovnen på 170 grader. Beklæd en springform (20 cm) med bagepapir i bunden. Tag 2 Bastogne-kiks fra til pynt og knus resten af kiksene helt fint i en foodprocessor. Smelt smørret og rør det sammen med de knuste kiks. Pres kikseblandingen ud i bunden af springformen og glat overfladen med bagsiden af en ske. Bag kiksebunden i ovnen i 15 minutter. Tag den ud og lad den køle helt af.

### Citroncreme:

Indstil ovnen til 150 grader. Pisk kondenseret mælk og æggeblommer sammen i en skål. Riv citronskallen på begge citroner fint og pres saften. Kom citronsaft og -skal i mælkeblanding-

gen og rør det sammen, til det tykner af sig selv. Fordel citroncremen oven på den afkølede kiksebund, og bag tærten nederst i ovnen i 18-20 minutter. Lad tærten køle af og sæt den derefter på køl i mindst 2 timer (gerne til næste dag).

### Topping:

Pisk fløden til skum og fordel det over den kolde tærte. Knus de 2 Bastognekiks groft, og drys dem over tærten.