



Det här är en av mina favorit desserter den är syrlig, söt, frasig och helt fantastiskt god i sin enkelhet. Att bjuda på den här efter en kräftsupé eller surströmmings fest kommer att fullända middagen.

Det är över 25 år sedan jag bakade och bjöd på den här härligheten första gången. Jag hade blivit bjuden på en citron-galette då jag bodde i Frankrike. Efter en middag då jag var så mätt att jag undrade - hur ska jag kunna få ned en enda bit till och hur ska jag kunna förklara detta för värdparet. Men det gick utmärkt att äta både en och två bitar av denna underbara galette serverad med crème fraiche uppvispad med äkta vaniljmärg.

Pernilla Kamras CITRONGALETTE

20 g Jäst

1 dl Vatten

1-2 Citroner raspet av båda, saften av en, tunna skivor av den sista

200 g Smör rumstempererat

100 g Socker

½ tsk Salt

1 st Ägg

260 g Mjöl



Rör ut jästen i det 37 gr vattnet, tillsätt citronsaften.

Blanda ihop 50 g socker, 100 g smör, ägget, citronraspet och saltet. Tillsätt degvätskan, blanda i mjölet lite i taget tills degen blir bank och släpper kanterna.

Täck degen och låt jäsa till dubbel storlek ca 1 tim.

Ugnen ska vara varm 250-275 grader.

Dela i två bitar och kavla ut så tunt det går, lägg plattorna på bakplåtspapper - kavla lite till så att degen täcker pappret.

Pernilla Kamras Citrongalette Meny P1 2008

Fördela smöret på degen lägg ut citron skivor strö på mycket socker. Grädda i ca 10 minuter tills den har fått färg och bubblar. Stänk över lite vatten när den kommer ut ur ugnen då blir den vackert glaserad.

SÅSEN

Blanda ned äkta vaniljsocker i crème fraiche av den feta sorten, servera den kall eller ljummen.

Förvara galetterna i den kalla ugnen tills de ska ätas. De kan värmas på lite före serveringen.

Jag lovar att det är värt att prova den här underbara kakan, det tar lite tid och kräver lite pyssel att få ihop den här desserten, men sen är det bara att luta sig tillbaka, njuta och ta emot alla komplimanger.

Det var flera år sedan jag bakade galetten men den håller fortfarande efter alla dessa år vilket jag tycker är helt fantastiskt. Barnen tyckte dock att den var lite för sur men vi vuxna älskade alla smaken. Vill man ha en mindre sur galette så uteslut citronskivorna det bästa kanske är att baka en av varje så att alla kan tillfredställas.

Njut i månens sken efter kräftorna eller surströmmingen.