Oppskrift

Sitronpai med marengs



Slik lager du sitronpai med kjeksbunn og marengs med denne oppskriften.

1

Slik gjør du

Mål opp smør og mel i en bolle. Tilsett resten av ingrediensene. Elt deigen sammen raskt til en ball. Klem forsiktig ut på et melet bakebord og rull den ut ca 0,5 cm tykk. Trykk deigen lett i formen og knip av overflødig deig rundt kanten på toppen. Plassér formen på et brett og dekk med plastfolie. Sett i kjøleskapet ca 30 minutter.

2

Visp egg og sukker sammen i en bolle. Tilsett sitronsaft og bland sammen. Varm det hele forsiktig opp over et vannbad og rør rundt med en visp hele tiden. Når blandingen begynner å tykne, ta den vekk fra platen og tilsett smør i terninger. Rør godt. Fyll formen med lemoncurd og stek i ovnen på 180 °C 15 minutter (eller forstek skallet og ha i lemoncurden etterpå.)

3

Pisk eggehviter stive. Tilsett 1 ts sitronsaft og 1 dl av sukkeret under pisking. Resterende 2,5 dl sukker og vann har du i en kasserolle og koker til sukkerlake. Hell den varme sukkerlaken inn i marengsmassen i en stråle under pisking.

Pisk til marengsen er kald og får en tykk, luftig konsistens. Ha marengsrøren i en kakesprøyte eller brødpose med hull og sprøyt marengs på toppen av kaken, eller legg den på med en slikkepott og form fine bevegelser.

4

Stekes midt i ovnen ved 150 °C i ca 20 minutter – eller du griller den lett under grillen eller med en créme brûlée-brenner.

Ingredienser

Bunn

Smør	125 g
Mel	3 dl
Hvitt sukker	1 ss
Vann	2 ss

Lemoncurd

PRIOR egg	3 stk
Hvitt sukker	2,5 dl
Sitronsaft	2,5 dl
Romtemperert smør	100 g

Marengs

Eggehvite	4 stk
Sitronsaft	1 ts
Hvitt sukker	3,5 dl
Vann	0,75 dl

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten