

Oppskrift

## Sitronpai med marengs



1

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 crème brûlée-brenner.

## Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



## Ingredienser

### Bunn

|            |       |
|------------|-------|
| Smør       | 125 g |
| Mel        | 3 dl  |
| Sukker     | 1 ss  |
| Kaldt vann | 2 ss  |

### Lemoncurd (fyll)

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Prior Egg                      | 3 stk  |
| Sukker                         | 2,5 dl |
| Sitronsaft                     | 2,5 dl |
| Smør i terninger, romtemperert | 100 g  |

### Marengs

Eggehviter 4 stk

Sitronsaft 1 ts

Sukker 3,5 dl

Vann 0,75 dl