DESSERT

Mördegspaj med curd och italiensk maräng

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **120 min** Portioner: **8**

Mördegspaj med hallon- och citroncurd toppad med italiensk maräng, färska hallon och hallonpapper.

Denna paj kommer passa perfekt nu till våren och midsommarfesten.
Måste erkänna att jag tagit en del av grundreceptet från Roy Fares och sedan spexat vidare själv. Det är aldrig fel att använda grymma grundrecept för att sedan utveckla dem själva. Tack Roy, för ett riktigt bra och gott recept! :)

INGREDIENSER

120

Mördeg
5 deciliter vetemjöl
2 deciliter florsocker
220 gram rumsvarmt smör
2 stycken äggula
100 gram smält vit choklad
1 matsked grädde

Hallon- & citron curd
400 gram frysta hallon
2 stycken hela ägg
5 stycken äggulor
1.5 deciliter socker
1 stor citron (saft + rivet skal)
150 gram rumsvarmt smör
4 stycken gelatinblad, blötlagda i kallt vatten

Hallonpapper
200 gram frysta och tinade hallon
2 stycken äggvitor
2.5 skopor thick and easy (förtjockningsmedel)

Italienskt maräng
4 deciliter vatten
2 deciliter socker
3 stycken äggvitor
2 teskedar citronjucie

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med mördegen: Sätt på ugnen på ca 180-200 grader (beroende på ugn) Blanda ihop alla ingredienser i en bunke eller bakmaskin och arbeta ihop till en jämn deg. Plasta degen och stoppa sedan in i kylen i minst 1 timme. Degen blir mycket mer lättarbetad när den fått vila i kylen.

2. Massera ut degen direkt i formen med hjälp av handen och tummen. Baka sedan av i ugnen ca 15 minuter. Degen kommer resa sig något under bakningen.
Ta ut från ugnen och låt svalna en stund. Ta sedan en mindre kastrull och platta till degen direkt i formen för att kunna få plats med fyllningen. På detta sätt får du en bättre konsistens på degen.

3. Smält chokladen över ett vattenbad eller i mikron. Tillsätt 1 msk grädde och rör om. Pensla sedan på chokladen över det avsvalnade pajskalet och ställ in i kylen igen.

4. Hallon- och citroncurd:Lägg gelatinbladen i kallt vatten.
Mixa under tiden hallonen med hjälp av en stavmixer eller juicemixer. Du kan välja att sila hallonpurén för att få bort fröna eller låta dem vara kvar för lite textur och knaprighet i fyllningen.

5. Vispa ihop ägg och äggulor i en bunke.
Koka upp hallonpurén, socker, citronjuice och zest i en kastrull. Låt svalna något och blanda sedan ihop med äggblandningen. Sjud sedan allt på låg värme under omrörning tills fyllningen börjar tjockna lite. Ta av från värmen och blanda sedan i smöret tills det smält och därefter gelatinbladen.
Häll sedan över fyllningen i pajen och ställ in i kylen tills det stelnat.

6. Italiensk maräng: Koka upp socker och vatten tills att det nått ca 120 grader. Var försiktigt så du inte bränner dig! Sockerlag kan ge väldigt svåra brännskador.
Vispa under tiden upp äggvitor och citronjuice hårt i en bunke. När sockerlagen kommit upp i ca 120 grader, ta av den från värmen.
Häll sockerlagen under konstant vispning i en jämn och tunn stråle över äggvitorna tills marängen svalnat. Marängen kommer nu att vara tjock, trög och mycket glansig.

7. Häll över i en spritspåse med önskad tyll. Spritsa valfria mönster på pajen som nu ska vara helt fast. Dekorera sedan med färska hallon och citronmeliss.

8. Hallonpapper (valfritt, lite av en överkurs) Mixa frysta och tinade hallon till en så len puré som möjligt. Sila av så gott som möjligt och blanda sedan i Thick and Easy (förtjockningsmedel, finns på apoteket) för att få en tillräckligt tjock puré.
Mixa sedan i äggvitan och bred ut purén på ett bakplåtspapper. Det ska vara så tunt att du nästan ser bakplåtspapperet. Baka sedan av i ugnen på ca 70

grader i ca 1 timme eller tills du kan få upp pappret från plåten. Riv upp i önskad storlek och garnera pajen.
Det går såklart att använda olika frukter och bär istället för hallon ? bara att experimentera!