BAKA

Citronmaräng cupcakes

Kock: **Roy Fares** Tid: **120 min** Portioner: **12**

120

Tillhör du skaran som bara älskar citronmarängpaj? Då måste du testa dessa underbara skapelser. Saftiga citron- och vaniljcupcakes fyllda med citronkräm och toppade med maräng.

INGREDIENSER

Lemon curd
0,75 dl färskpressad citronsaft
1 dl strösocker
1 st ägg
1 st äggula
50 g osaltat smör

Muffins
2,5 dl mjölk
1 msk vitvinsvinäger
0,5 dl färskpressad citronsaft + rivet skal från 2 citroner

4 dl vetemjöl
1 msk vaniljsocker
2,75 dl strösocker
1,5 tsk bakpulver
0,5 tsk bikarbonat
0,5 tsk salt
120 g osaltat smör (rumstempererat)
2 st ägg
1 st äggula

Italiensk maräng
4 st äggvitor
0,75 dl vatten
2,5 dl strösocker

GÖR SÅ HÄR

1. Citronkräm: Blanda citronsaft och socker i en kastrull och koka upp. Sänk värmen, tillsätt ägg och äggula och värm under konstant omrörning tills krämen börjar tjockna lite. Sila krämen över en bunke och tillsätt därefter smöret och rör om tills det har smält. Låt stå i kylen i en timme.

2. Muffins: Sätt ugnen på 170°C. Sikta ner de torra ingredienserna i en skål. Blanda samman mjölk och vinäger i en annan skål och ställ åt sidan. Vispa smör och socker fluffigt och blanda ner äggen, ett i taget i smörblandningen. Rör ner de torra ingredienserna och mjölkblandningen i omgångar och blanda tills det blir en slät smet. Tillsätt citronsaft och skal och blanda väl. Ställ muffinsformarna i en muffinsplåt och fyll till ¾ med smet. Grädda mitt i ugnen i 17?18 minuter (känn med sticka). Låt svalna på galler.

3. Italiensk maräng: Vispa äggvitan till ett hårt skum i en bunke. Koka upp vatten och socker tillsockerlagen och häll den sedan i äggvispet i en tunn stråle samtidigt som du vispar på maxhastighet. Vispa sedan på medelhastighet tills marängen är kall.

4. Gröp ur ett hål i varje cupcake och fyll med lemon curd. Spritsa eller stryk på marängen och bränn av den med en gasbrännare. Har du ingen brännare kan du köra någon minut på maxgrill i ugnen.