BAKA

Citronmarängpaj - Lemon Meringue Pie

Kock: **Roy Fares** Tid: **120 min** Portioner: **10**

120

Klassisk, frisk, sötsyrlig paj med mördeg, citronkräm och italiensk maräng!

INGREDIENSER

Mördeg
120 g rumstempererat smör
60 g florsocker (1 dl)
180 g vetemjöl (3 dl)
20 g äggula (1 st)
100 g vit choklad, till pensling

Citronkräm
125 g färskpressad citronsaft (11?4 dl)
190 g strösocker (2 dl)
125 g vatten (11?4 dl)
100 g vatten (1 dl)

30 g maizena majsstärkelse (1?2 dl)
40 g äggula (2)
40 g osaltat smör

Italiensk maräng
125 g äggvita (4)
75 g vatten (3?4 dl)
210 g strösocker (2 1?2 dl)

GÖR SÅ HÄR

1. Mördeg: Sätt ugnen på 180 grader. Blanda alla ingredienser i en bunke och arbeta ihop till en jämn deg. Plasta in degen och låt den vila i kylen i 20 minuter.
Kavla ut degen till en cirka 3 mm tjock rundel och klä en pajform med löstagbar kant, 22-24 cm i diameter. Klä ända upp på kanterna, skär bort överflödig deg och nagga bottnen med en gaffel. Grädda botten mitt i ugnen tills den fått fin färg, i 13?15 minuter. Låt svalna i formen.
Smält den vita chokladen och pensla ett tunt lager över hela botten.

2. Citronkräm: Koka upp citronsaft, socker och 125 gram vatten i en kastrull. Rör under tiden ihop 100 gram vatten, maizena och äggulor i en bunke. Rör ner den varma vätskan i bunken och blanda väl. Häll sedan tillbaka alltsammans i kastrullen och värm upp krämen under omrörning tills den börjar tjockna.
Häll krämen i en bunke, tillsätt smöret i bitar och rör om tills smöret har smält.
Låt svalna.

3. Italiensk maräng: Vispa äggvitan till ett hårt skum i en bunke.
Koka upp vatten och socker till 121 grader. Häll i en tunn stråle ner sockerlagen i bunken och vispa samtidigt med elvispen på maxhastighet.
Fortsätt att vispa så tills marängen är ljummen.
Bred ut citronkrämen i pajskalet och låt stå i frysen i 1 timme.
Toppa med marängen och bränn av den med en gasbrännare. Ska pajen frysas? Låt i så fall pajen tina i kylen i 2 timmar och bränn sedan av marängen.