



Citronmarängpaj - Lemon Meringue Pie

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



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 (1 1/4 dl)
190 g strösocker (2 dl)
125 g vatten (1 1/4 dl)
100 g vatten (1 dl)



30 g maizena majsstärkelse (1½ dl)
40 g äggula (2)
40 g osaltat smör

Italiensk maräng

125 g äggvita (4)
75 g vatten (3¼ dl)
210 g strösocker (2 1½ 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 kylan 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 överflödigt deg och nagga botten 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 kylan i 2 timmar och bränn sedan av marängen.