



DESSERT

# Lime- och jordgubbspaj med italiensk maräng

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **60 min** Portioner: **10**



En variant av den amerikanska desserten Key lime pie. En botten gjord på digestivekex och smör fylls med kondenserad mjölk, lime och äggulor. Den här är smaksatt med jordgubbspuré och dekorerad med italiensk maräng och färska jordgubbar.

Om man vill förenkla receptet kan man utesluta den italienska marängen och istället servera pajen med lättvispad grädde.

## INGREDIENSER



### Pajskal

200 g digestivekex

100 g smält smör

### Fyllning

200 g jordgubbar

1 burk kondenserad mjölk

3 st lime, saft och rivet skal  
1 tsk vaniljsocker  
5 st äggulor

### Italiensk maräng

2 st äggvitor  
1 tsk citronsaft  
2 dl strösocker  
0.5 dl vatten

### Garnering

300 g färska jordgubbar  
0.5 st lime

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader.
- 2** Pajskal: Krossa digestivekexen fint. Blanda med det smälta smöret och tryck ut i en pajform med löstagbar botten. Grädda mitt i ugnen 10 minuter. Låt svalna.
- 3** Fyllning: Mixa jordgubbarna och passera genom en finmaskig sil till en puré. Blanda kondenserad mjölk med limesaft, limeskal och vaniljsocker i en bunke. Rör ner äggulorna och blanda försiktigt till en slät smet. Låt stå och dra ca 30 minuter, sila sedan av limeskalen. Vänd försiktigt ner jordgubbspurén. Häll fyllningen över pajskalet. Grädda mitt i ugnen ca 15 minuter eller tills pajen har fått en aning färg. Låt svalna helt.
- 4** Italiensk maräng: Vispa äggvitor och citronsaft till ett fast skum. Koka under tiden en sockerlag av sockret och vattnet. När sockerlagen når 121 grader, håll den i en tunn stråle i äggvitorna under vispning. Fortsätt vispa på medelhastighet tills marängen svalnat.
- 5** Spritsa, eller bred ut, marängen i ett fint möster på pajen. Bränn av med en gasolbrännare. Dekorera med färska jordgubbar och lime skuren i tunna skivor.