



Citronmaräng paj

Ingredienser

Pajdeg

3 dl mjöl

125 gram smör eller margarin

4 msk vatten

Citronkräm

3 dl vatten

1,5 dl socker

6 msk maizena

2 st citron(er)

3 st äggula(or)

1 msk smör eller margarin

Maräng

3 st äggvita(or)

1 dl socker

Tillagning citronmaräng paj

Rör ihop ingredienserna till pajdegen (gärna i matbredare, annars får man gegga ner händerna så det blandar sig ordentligt.)

Tryck ut degen i pajform, låt stå kallt en stund om du har tid, annars kör in den i ugnen direkt, 225°C i 20 min, eller tills den börjar få färg.

Gör under tiden citronkrämen, blanda vatten, socker, maizena och citronsaft, samt rivet citronskal. Låt koka upp och bli tjock. Puttra en stund, och sen i med äggulorna. Puttra en stund till och så i med margarinet.

Låt krämen och pajskalet svalna lite. Ställ ut det på balkongen eller nåt.

Vispa äggvitorna hårt till marängen, och rör sen försiktigt i sockret.

Häll krämen i pajskalet, och bred sen marängsmeten ovanpå.

Grädda i 150°C ca 10 min. Marängen ska också få färg.

Den är faktiskt godast dan efter tycker jag, men jättegod när den nyss kommit ur ugnen också