



Citronpaj med hallonmaräng

Ingredienser 1 paj

150 g	kallt smör
4 dl	vetemjöl
0,5 dl	florsocker
1 st	ägg, ekologiskt
0,5 msk	kallt vatten
Lemoncurd	
9 st	citroner
4,5 dl	strösocker
150 g	smör
6 msk	majsstärkelse
6 st	ekologiska ägg
6 st	ekologiska äggulor
	hallonmaräng
3 st	ekologiska äggvitor
0,5 st	citron, Saft av
3,5 dl	socker, (strösocker)
200 g	färska hallon
	hallon, Färska till garnering
	florsocker till garnering
	ägg till pensling

Tillagning: Citronpaj med hallonmaräng

"Min variant på klassisk citronpaj toppar jag med hallonmaräng. Det syrliga från citronen gifter sig perfekt med den söta marängen. När du gör maräng, se till att det inte smiter med någon äggula med vitan ner i bunken. En äggula är nämligen fet, och med fett i smeten blir det ingen maräng."

Receptet kommer från boken "A piece of cake" (Natur & Kultur).

1 paj/12 bitar

Mördeg:

- 1 Nyp ihop tärnat kallt smör med vetemjöl och florsocker.
- 2 Tillsätt ägget och vatten och arbeta samman tills degen precis går ihop. Knåda inte. Tillsätt vatten vid behov.
- 3 Plasta degen och låt den vila i kylan i minst 30 minuter.

Lemoncurd:

- 1 Blanda rivet skal från nio citroner med saft från sex och koka upp med strösocker och smör.
- 2 Sila vätskan.
- 3 Blanda ut majsstärkelse med saften från de tre sista citronerna och rör ner i den varma vätskan.
- 4 Vispa samman äggen och rör ner dem i vätskan, ställ tillbaka på spisen och sjud under vispning tills krämen tjocknar.
- 5 Låt svalna.

Hallonmaräng:

- 1 Gör mördegen och lemon curden enligt recepten.
- 2 Sätt ugnen på 175 grader.
- 3 Kavla ut mördegen, fyll en pajform och frys.
- 4 Pensla botten på det frysta pajskalet med uppvispat ägg och täck kanten med folie så att den inte sjunker ned.
- 5 Nagga botten och förbaka pajskalet i cirka 10 minuter. Låt svalna.
- 6 Fyll skalet med lemon curd.
- 7 Höj ugnstemperaturen till 250 grader.
- 8 Vispa äggvita, citronsaft och 1 dl strösocker till maräng i en rostfri bunke.
- 9 Tillsätt ytterligare 1 dl strösocker.
- 10 Rör sönder hallonen med resterande strösocker och vänd ned i äggviteskummet i omgångar. Vispa till ett fast skum.
- 11 Spritsa eller bred marängen över pajen och grädda pajen gyllene i mitten av ugnen i cirka 5 minuter.
- 12 Garnera med färska hallon och pudra med florsocker.