Oppskrift

Sitronpai med kjeksbunn og marengs

Oppskriften på denne deilige sitronpaien med marengs er laget av Lise Finckenhagen. Vi anbefaler å bruke en paiform, helst med løs bunn som er cirka 22 cm i diameter. Dette er en sikker vinner i bursdager, påske, konfirmasjoner, 17. mai og andre festlige anledninger!

1

Begynn med kjeksbunnen

Knus kjeksen til fine smuler. Bland kjekssmulene med sukker, smeltet smør og salt. Trykk kjeksblandingen jevnt og godt ut i formen (vær nøye med kantene).

2

Sitronkrem

Hell sitronsaften over i en kasserolle og gi den et oppkok. Visp eggene sammen med sukker og maisenna. Det skal bare vispes sammen til en tykk og glatt røre (ikke eggedosis). Hell den kokende sitronsaften over eggeblandingen mens du hele tiden visper. Hell alt tilbake i kasserollen og la blandingen få et skikkelig oppkok under konstant visping. Trekk kasserollen vekk fra varmen, gni kremen gjennom en sikt og la den bli litt avkjølt før du visper inn smøret i små terninger. Hell sitronkremen over kjeksbunnen og sett paien i kjøleskapet i minst 4 t, eller til kremen har «stivnet». Gjerne natten over.

3

Marengs

Lag helst marengsen rett før servering. Bruk en kjøkkenmaskin eller håndholdt mikser. Pass på at bollen du bruker er helt ren, det er viktig for å lykkes med marengsen. Vær også nøye med at det ikke er rester av eggeplomme i hviten, det kan hindre marengsen fra å bli stiv.

Pisk eggehviten med en klype salt og ¼ av sukkerert ved middels hastighet til mykt og hvitt skum. Tilsett resten av sukkerert litt etter litt. Pisk videre ved full hastighet til marengsen er luftig, tykk og blank. Bre marengsen over paien og lag mønster med baksiden av en skje, eller ha marengsen over i en sprøytepose og topp paien med fine topper.

Bruk en creme brulee-brenner og «brenn» marengsen pent gyllen. Alternativt kan paien få en rask runde under grillelementet i stekeovnen.

Serveres med det samme. Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Ingredienser

Til kjeksbunnen

Brunt sukker	2 ss
Smør	80 g
Salt	1 klype
Havrekjeks	150 g

Til sitronkremen

Sitronsaft	2,5 dl
PRIOR egg	5 stk
Hvitt sukker	150 g
Maizena	1,5 ss
Smør	150 g (meierismør)

Til marengs

Eggehvite	4 stk (romtempererte)
Salt	1 klype
Hvitt sukker	120 g

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Egg