

CITRON & MARÄNGPAJ.

Minipajer med marconamandlar - magisk blandning mellan sött, syrligt och sälta.

■ MEDEL, 2-4 pers

INGREDIENSER

1 pkt Mördeg

LEMONCURD

1 dl marconamandlar citron
2 gelatinblad
2 dl citronjuice
2 st citroner, citronsäst
1 ½ dl strösocker
4 st äggulor
4 st ägg
150 g smör

MARÄNG

4 st äggvitor
2 ½ dl strösocker
Ca ¾ dl vatten



GÖR SÅ HÄR:

1. Rulla ut mördegen, stansa ut små rundlar och tryck ut dem i små formar. Nagga med en gaffel och ställ dem kallt, gärna frysen i ca 20-30 minuter.
2. Sätt på ugnen på 225°C.
3. Grädda minipajerna 5-10 minuter tills de är så där gyllenfina, låt svalna ordentligt.
4. Lägg gelatinbladen i kallt vatten. Blanda citronjuice tillsammans med citronsäst, socker, äggulor i en kastrull. Sjud på svag till medelvärme beroende på spis. Rör om hela tiden till den tjocknar, det tar ca 3-5 minuter.
5. Ta av kastrullen från värmen och rör ner gelatinbladen och därefter smöret. Ta lite i taget av smöret. Finhacka marconamandlarna och blanda ner i kastrullen.
6. Fyll nu dina minipajskal med lemoncurd, låt stelna i kylan i upp till 2 timmar.
7. Vispa upp äggvitor till en fast maräng, med elvisp eller i maskin. Häll ner vatten och socker i en kastrull och koka upp till 121°C. Nu kommer det trixiga, vispa marängen på hög hastighet och häll sockerlagen i en tunn stråle ner i marängen och vispa i 5-10 minuter tills marängen svalnar.
8. Spritsa ut marängen på pajerna och bränn av med en gasolbrännare. Förvara dem i kylan innan servering.
9. Dekorera med citronsäst.

PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar du här!



@ paulochthom

PAULochTHOM

www.paulochthom.se