



SITRON- & MARENGSPAI

Sitron- & marengspai – 1 terteform

Mørdeig

120 g smør
90 g melis
1 egg
235 g hvetemel
1 klype salt

Temperer ingrediensene og ha de i en foodprossessor. Kjør til deigen har blandet seg, det er viktig at deigen ikke kjøres for lenge, da blir deg seig og vanskelig å jobbe med. Pakk deigen inn og la den hvile i kjøleskapet i minst en time.

Kjevle deigen ut og kle en smurt terteform på ca 27 cm i diameter med deigen. Sett den igjen kaldt i kjøleskap eller i fryser til den er avkjølt. Tertebunnen skal stekes ved ca 160° c til den er gyllenbrun (det beste resultatet får du ved å ha et bakepapirark over tertebunnen, og fyller den med tørre erter før den stekes. Etter ca 12 minutter i ovnen kan du ta vekk bakepapiret med ertene i, og steke deigen noen minutter til den er gyllenbrun, da sikrer du deg mot at kantene faller sammen).

Tertefyll

6 egg
300 g farin
180 g avdemrømme (evt. seterrømme)
1/2 vaniljestang
Finrevet skall av 1 økologisk sitron
Saften av 3 sitroner

Skrap ut frøene fra vaniljestangen, og bland frøene med de øvrige ingrediensene. Visp blandingen godt sammen, og ha den over i den forstekte tertebunnen. Stekes i ovn ved 120° til den setter seg, 25 – 40 minutter.



Italiensk marengs

2/4 dl vann

200 g farin

100 g eggehviter

Pisk eggehviter og 50 g farin ved middels fart i en miksmaster. Kok vann og resten av farinet til du får en sukkerlake som holder en temperatur på 115°C – 122°C. Hell den varme sukkerlaken forsiktig langs kanten av bollen i marengsen mens mikseren går på sakte/middels hastighet. Når all sukkerlaken er i, piskes marengsen til den er avkjølt.

Ved servering

Den italienske marengsen tåler mye mer enn en vanlig marengs, og er mye seigere i konsistensen. Ha den over i en sprøytepose, og sett den i kjøleskapet til du skal bruke den. Når terten skal serveres, sprøytes marengsen på terten før den brennes raskt av med skibrenner eller under grill-elementet i ovnen. Serveres gjerne med en god bringebær-sorbet, eller bringebærsaus.

