

# PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

## INKÖPSLISTA

### SARAS CITRONTARTELETT MED MASSOR AV KÄRLEK

#### Pajdeg:

- Vetemjöl (180 g/ 3 dl)
- Smör (100 g)
- florsocker (45 g/ 0,75 dl)
- Salt ( ½ krm)
- Ägg (3 st äggulor, varav 1 till att pensla skalet. \*OBS: Spar vitorna till marängen)

#### Fyllning:

- Kondenserad mjölk sötad (1 burk á 400 g)
- Citroner (3-4 st som ska pressas till 150 g/ 1,5 dl juice + rivet skal)
- Ägg (5 st varav 2 gulor)

#### Italiensk maräng:

- Strösocker (250 g)
- \*Ägg (150 g äggvita )

#### Dekor som på bild:

Kanderade rosblad (görs dagen innan):

- Bladen från några rosor i önskad kulör
  - Äggvita
  - Strösocker
- 
- Sockervadd (finns i godisaffärer)