

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

SARAS CITRONTARTELETT MED MASSOR AV KÄRLEK



Pajdeg:

- 180 g vetemjöl [3 dl]
- 100 g smör
- 40 g vatten [3 msk]
- 45 g florsocker [0,75 dl]
- 0,5 krm salt
- 3 äggulor, varav 1 till att pensla skalet.
Spar vitorna till marängen!

Fyllning:

- 400 g kondenserad mjölk sötd [1 burk]
- 150 g citronjuice och + skal (1,5 dl/3-4 citron)
- 3 ägg
- 2 äggulor (Spar vitorna till marängen!)

Italiensk maräng:

- 225 g socker + 80 g vatten till sockerlag
- 150 g äggvita
- 25 g strösocker

Dekor som på bild:

Kanderade rosblad (görs dagen innan):

Gör så här:

Pajdeg/ skal

1. Lägg smör, mjöl, salt, socker, 2 äggulor och vatten i en bunke eller matberedare och arbeta ihop till en klump av pajdeg. Knåda inte degen. Slå in degen i plastfolie och låt stå i kylan i 20 minuter.
2. Kavla ut degen med lite mjöl och tryck ut den med händerna längs formens kanter. Sätt i frysen i 10 minuter. Ju längre den står i frysen desto bättre kommer den hålla formen. Går utmärkt att göra dagen innan.
3. Nagga skalet och baka det på 170 grader varmluft i 10-15 minuter. Pensla med äggula och baka ytterligare 2 minuter.

Fyllning:

1. Blanda kondenserad mjölk, citronsaft och citronskal med en slickepott i en bunke. Vänd ner äggulorna och sedan äggen. Rör försiktigt ihop till en slät blandning. Låt stå och dra i 15 minuter,

- Bladen från några rosor i önskad kulör
- Äggvita
- Strösocker

Sockervadd (finns i godisaffärer)

- silva av citronskal och häll sedan fyllningen i det avsvalnade pajskalet.
2. Grädda mitt i ugnen i 12-15 minuter, 170 grader varmluft. Låt svalna helt innan du avslutar med maräng.

Italiensk maräng:

1. Vispa äggvitor och socker till ett vitt löst skum i en rostfri bunke.
2. Koka upp socker och vatten till 121 grader.
3. Häll sockerlagen i en tunn stråle på äggvitorna under vispning. Vispa tills marängen svalnat och blivit blank och styv.
4. Spritsa eller bred över marängen på pajen och bränn av med en brännare.

Det går även att göra en stor pajform av detta receptet. Vill du skära pajen i portionsbitar, låt stelna ordentligt i kylan i cirka 1 h.

Dekor:

Kanderade rosblad:

1. Vänd rosblad i äggvita, strösocker över strösocker och låt torka över natten på bakplåtspapper
2. Garnera med kanderade rosblad och sockervadd (finns i godisaffärer)