

# Vaahdotettu sitruunapiirakka

## Ingrédients

- 180g pehmeää voita
- 115g tomusokeria + 3 ruokalusikallista
- 55g hasselpähkinäjauhetta
- 4 munaa
- 60g munanvalkuaista
- 150g T55-jauhoja
- 63g maissitärkkelystä + 3 ruokalusikallista
- 355g sokeria
- 2,5g agar-agaria
- 195g sitruunamehua
- 15g maitoa
- 9 sitruunan kuoret
- 10g liivatetta
- 40g glukoosisiirappia
- 30 cm pitkä piirakka / 8 henkilöä :
- 60g pehmeää voita
- 90g tomusokeria
- 30g hasselpähkinäjauhetta
- 1 muna
- 150g T55-jauhoja
- 50g maissitärkkelystä
- 225g vettä
- 50g sokeria
- 2,5g agar-agaria
- 100g sitruunamehua
- 3 sitruunan hienoksi silputut kuoret
- 10g liivatetta
- 200g sokeria
- 40g glukoosisiirappia
- 60g munanvalkuaista
- 60g vettä
- 2 sitruunan kuoret
- 25g pehmeää voita
- 25g tomusokeria
- 25g hasselpähkinäjauhetta
- 5g maissitärkkelystä
- 15g maitoa
- 1 sitruunan kuoret
- 3 munaa
- 105g sokeria
- 3 sitruunan kuoret
- 8g maissitärkkelystä
- 95g sitruunamehua
- 95g voita

## Préparation

1. Ja entä jos muuttaisimme hieman sitruunamarenkipiirakkaa?
2. Tässä on minun sitruunapiirakkani, vaahtokarkkiversiona tällä kertaa.
3. Olen valinnut tehdä vaahtokarkin etukäteen ja koristella piirakan pienillä kuutioilla, mutta voit myös tehdä sen viime hetkellä ja pursottaa tai levittää sen suoraan piirakalle, kuten italialaisen marengin kanssa.

4. Käytin taikinaan ja pähkinäkermaan hasselpähkinää, koska rakastan yhdistelmää sitruunan kanssa, mutta voit tehdä myös manteli- tai pistaasiversion makusi mukaan. Lopuksi sitruunageeli ei ole pakollinen, mutta se lisää ylimääräistä happamuutta, joka tasapainottaa hyvin vahtokarkin!
5. Tarvikkeet : Pitkä ympyrä De Buyer Microplane-raastin Olen käyttänyt Kenwoodin Cooking Chefia vahtokarkille: koodi FLAVIE = 3 valinnaista lisävarustetta ilmaiseksi Cooking Chefin oston yhteydessä / kaupallinen yhteistyö.
6. Olen käyttänyt kaulimista, rei'itettyä peltiä, kulmaspatuulia Guy Demarle: suosituskoodi FLAVIE10 ilmoittautumisen yhteydessä, jolloin saat 10 % alennusta ensimmäisestä tilauksesta / kaupallinen yhteistyö.
7. Ainekset : Olen käyttänyt hasselpähkinäjauhetta Koro: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei affiliate).
8. Ostoslista : pehmeää voita tomosokeria + 3 ruokalusikallista hasselpähkinäjauhetta 4 munaa munanvalkuaista T55-jauhoja maissitärkkelystä + 3 ruokalusikallista sokeria 2, agar-agaria sitruunamehua maitoa 9 sitruunan kuoret liivatetta glukoosisiirappia Valmistusaika: 1h15 + 25 minuuttia paistoa + vähintään 4 tuntia lepoa 30 cm pitkä piirakka / 8 henkilöä : Hasselpähkinätaikina : pehmeää voita tomosokeria hasselpähkinäjauhetta 1 muna T55-jauhoja maissitärkkelystä Vaahdota pehmeä voi tomosokerin kanssa.
9. Lisää sitten hasselpähkinäjauhe ja emulgoi munan kanssa.
10. Viimeistele lisäämällä jauhot ja maissitärkkelys, muotoile palloksi, litistä se ja anna levätä jääkaapissa vähintään 1,5 tuntia.
11. Viimein, kauli se 2 mm paksuiseksi ja vuoraa piirakkavuosi.
12. Anna levätä jääkaapissa vähintään 2 tuntia, jos mahdollista, koko yö.
13. Sitruunageeli : vettä sokeria 2, agar-agaria sitruunamehua 3 sitruunan hienoksi silputut kuoret Sinulle jää liikaa geeliä, mutta sen määrän vähentäminen on vaikeaa.
14. Sekoita sokeri ja agar-agar.
15. Kuumenna vesi ja kaada sokeri sen päälle.
16. Sekoita hyvin, kuumenna kiehuvaan ja anna kypsyä 2-3 minuuttia.
17. Poista liedeltä, lisää sitruunamehu ja kuoret, kaada sitten astiaan ja laita jääkaappiin, jotta geeli jähmettyy.
18. Sitruunavahtokarkki : liivatetta sokeria glukoosisiirappia munanvalkuaista vettä 2 sitruunan kuoret Viimeistelyyn: 3 ruokalusikallista maissitärkkelystä + 3 ruokalusikallista tomosokeria Jos käytät liivatelehtiä: laita liivatelehdet kylmään veteen pehmenemään, sitten kun ne ovat pehmenneet, valuta ne ja sulata vesihautteessa tai mikroaaltouunissa.
19. Jos käytät liivatetta jauheena: liota se vedessä, sitten sulata se muutama sekunti mikroaaltouunissa.
20. Kiehauta kattilassa vettä, sokeria ja glukoosisiirappia.
21. Kun siirappi saavuttaa 115°C, aloita valkuaisvaahdon vatkaaminen.
22. Kun siirappi saavuttaa 130°C, kaada se vaahdotettujen valkuaisten päälle samalla kun jatkat vatkaimista sähkövatkaimella.
23. Lisää sitten sulatettu liivate ja sitruunankuoret ja vatkaa vielä muutama minuutti.
24. Vuoraa neliö- tai suorakulmainen vuoka leivinpaperilla tai kevyesti öljytyllä kelmulla, kaada sitten vahtokarkki vuokaan ja tasoita pinta.
25. Anna vahtokarkin jähmettyä huoneenlämmössä vähintään 4 tuntia.
26. Leikkaa sitten pieniksi kuutioiksi ja ripottele ne tomosokeri- ja maissitärkkelysseokseen.
27. Hasselpähkinäkerma & sitruunankuoret : pehmeää voita tomosokeria hasselpähkinäjauhetta maissitärkkelystä maitoa 1 sitruunan kuoret Sekoita pehmeä voi tomosokerin, hasselpähkinäjauheen ja

maissitärkkelyksen kanssa, lisää sitten maito ja kuoret.

28. Levitä kerma piirakkapohjan päälle.

29. Paista 20-25 minuuttia 170°C:ssa.

30. Anna jäähtyä.

31. Sitruunakerma : 3 munaa sokeria 3 sitruunan kuoret maissitärkkelystä sitruunamehua voita Sekoita sokeri sitruunankuorien kanssa.

32. Vatkaa munien kanssa ja lisää sitten maissitärkkelys.

33. Lisää sitruunamehu ja paksuunnu keskilämmöllä jatkuvasti sekoittaen.

34. Ota pois liedeltä ja lisää voi pieninä paloina.

35. Sekoita sauvasekoittimella, jotta saat tasaisen ja emulgoidun kerma.

36. Voit joko jäähdyttää sen astiassa, kelmutettuna, ennen kuin täytät piirakan tai kaataa sen suoraan jäähtyneen piirakan päälle ja laittaa koko jääkaappiin.

37. Kasaus & viimeistelyt : Irrota sitruunageeli ja leikkaa siitä pieniä kuutioita.

38. Sekoita loput sauvasekoittimella.

39. Levitä ohut kerros sitruunakerroksen päälle.

40. Koristele vahtokarkki- ja sitruunakuutioilla ennen kuin nautit!