

Citron- och myntapaj

Ingrédients

- 2 äggulor
- 75g socker
- 75g rumsvarmt smör
- 100g mjöl
- 5g bakpulver
- 40g citronsaft
- 2 ägg
- 60g socker
- 5g maizena
- 60g smör
- 120g vispgrädde
- 10g florsocker
- 2g myntablad

Préparation

1. En solig recept för att förlänga sommaren lite, vad sägs om det?
2. Dessutom är detta recept ganska snabbt att förbereda och väldigt enkelt!
3. Du kan också anpassa det efter din smak genom att ersätta mynta med basilika i grädden Material: Visp Kavel Perforerad plåt Spritsar Spritsmunstycke 18mm Spritsmunstycke 12mm 20 cm form Förberedelsestid: 50 minuter + 20 minuters gräddning + minst 2 timmars vila För en paj på 20 cm i diameter: Bretonska sandkakor: 2 äggulor socker rumsvarmt smör mjöl bakpulver Vispa äggulorna med sockret.
4. Tillsätt sedan det rumsvarma smöret, sedan mjölet och bakpulvret.
5. Forma en boll och kavla ut den lätt mellan två bakplåtspapper.
6. Placera den i kylskåpet i minst 2 timmar.
7. Kaval sedan ut den i en 20 cm form och grädda i förvärmad ugn på 180°C i 15 till 20 minuter.
8. Citronkräm: citronsaft Skal av 1 citron 2 ägg socker maizena smör Vispa äggen med sockret, skalen och maizenan.
9. Tillsätt citronsaften.
10. Tjockna blandningen på låg värme medan du ständigt vispar, som en vaniljkräm.
11. Ta bort från värmen, låt den svalna i några minuter och tillsätt sedan smöret skuret i små bitar och mixa krämen med en stavmixer.
12. Plasta in krämen och låt den svalna i kylskåpet.
13. Myntagrädde: vispgrädde florsocker myntablad Mixa grädden med myntabladen och låt sedan dra i kylskåpet i 2 timmar.
14. Sedan, vispa grädden till ett skum genom att tillsätta florsockret.
15. Montering: Lägg citronkrämen och myntagräden i två olika spritspåsar med släta munstycken och spritsa dem på den bretonska sandkakan och njut!