

# Marängcitronpaj

## Ingrédients

- 180g mjukt smör
- 115g florsocker + 3 matskedar
- 55g hasselnötsmjöl
- 4 ägg
- 60g äggvita
- 150g vetemjöl T55
- 63g majsstärkelse + 3 matskedar
- 355g strösocker
- 2,5g agar agar
- 195g citronsaft
- 15g mjölk
- 10g gelatin
- 40g glukossirap
- 60g mjukt smör
- 90g florsocker
- 30g hasselnötsmjöl
- 1 ägg
- 150g vetemjöl T55
- 50g majsstärkelse
- 225g vatten
- 50g strösocker
- 2,5g agar agar
- 100g citronsaft
- 10g gelatin
- 200g strösocker
- 40g glukossirap
- 60g äggvita
- 60g vatten
- 25g mjukt smör
- 25g florsocker
- 25g hasselnötsmjöl
- 5g majsstärkelse
- 15g mjölk
- 3 ägg
- 105g strösocker
- 8g majsstärkelse
- 95g citronsaft
- 95g smör

## Préparation

1. Och om vi ändrade lite på citronmarängpajen?
2. Här är min citronpaj, denna gång med skumgodis.
3. Jag har valt att göra skumgodiset i förväg och dekorera pajen med små kuber, men du kan också göra det i sista minuten och spritsa eller bre det direkt på pajen, precis som med italiensk maräng.
4. Jag har använt hasselnötter för den söta degen och hasselnötskrämen eftersom jag älskar kombinationen med citron, men du kan göra en mandel- eller pistageversion beroende på din smak. Slutligen är citrongele inte obligatorisk, men det ger en extra syrlighet som balanserar skumgodiset bra!
5. Utrustning :Avlång form De Buyer Microplane zestare Jag har använt min Cooking Chef från Kenwood för skumgodiset: kod FLAVIE = 3 valfria tillbehör gratis vid köp av en cooking chef / kommersiellt samarbete.

6. Jag har använt kavel, perforerad plåt, den vinklade spateln Guy Demarle: rekommendationskod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 % i rabatt vid första beställningen / kommersiellt samarbete.
7. Ingredienser :Jag har använt hasselnötsmjöl Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affiliat).
8. Inköpslista : mjukt smör florsocker + 3 matskedar hasselnötsmjöl 4 ägg äggvita vetemjöl T55 majsstärkelse + 3 matskedar strösocker 2, agar agar citronsaft mjölk Zest från 9 citroner gelatin glukossirap Förberedelsetid :1h15 + 25 min tillagning + minst 4 timmars vila För en paj som är 30 cm lång / 8 personer : Söt hasselnötsdeg : mjukt smör florsocker hasselnötsmjöl 1 ägg vetemjöl T55 majsstärkelse  
Krama det mjuka smöret med florsockret.
9. Tillsätt hasselnötsmjöl och emulgera med ägget.
10. Avsluta med att blanda i mjölet och majsstärkelsen, forma en boll, platta till den och låt den vila i kylskåp i minst 1h30.
11. Till sist, kavla ut den till 2 mm tjocklek och klä din pajform.
12. Låt den åter vila i kylskåp i minst 2 timmar, helst hela natten.
13. Citrongelé : vatten strösocker 2, agar agar citronsaft Zest från 3 citroner, finhackad Du kommer att få för mycket gelé, men det är svårt att minska mängden.
14. Blanda socker och agar agar.
15. Värm vattnet och häll sedan sockerblandningen i.
16. Blanda väl, koka upp och låt koka i 2 till 3 minuter.
17. Ta bort från värmen, tillsätt citronsaft och zest, häll sedan i en form och ställ i kylskåp så att gelén stelnar.
18. Citronskum : gelatin strösocker glukossirap äggvita vatten Zest från 2 citroner För avslutning: 3 matskedar majsstärkelse + 3 matskedar florsocker Om du använder gelatinblad: lägg gelatinbladen i en skål med kallt vatten så att de mjuknar, när de är mjuka, sila av dem och smält dem i ett vattenbad eller i mikrovågsugn.
19. Om du använder gelatinpulver: hydrera det i vatten, smält det sedan i några sekunder i mikrovågsugnen.
20. I en kastrull, gör en sirap med vatten, socker och glukossirap.
21. När sirapen når 115°C, börja vispa äggvitorna.
22. När sirapen når 130°C, häll den över de vispade äggvitorna medan du fortsätter att vispa med en elektrisk visp.
23. Tillsätt sedan den smälta gelatinen och citronskalet och vispa igen i några minuter.
24. Klä en fyrkantig eller rektangulär form med bakpapper eller plastfolie som är lätt oljad, häll sedan skumgodiset i formen och jämna ut ytan.
25. Låt skumgodiset stelna i rumstemperatur i minst 4 timmar.
26. Därefter, skär små kuber och pudra dem med blandningen av florsocker & majsstärkelse.
27. Hasselnötskräm & citronskal : mjukt smör florsocker hasselnötsmjöl majsstärkelse mjölk Zest från 1 citron Blanda det mjuka smöret med florsockret, hasselnötsmjöl och majsstärkelse, tillsätt sedan mjölken och zest.
28. Bred ut krämen på pajbotten.
29. Grädda i 20 till 25 minuter vid 170°C.
30. Låt svalna.
31. Citronskräms : 3 ägg strösocker Zest från 3 citroner majsstärkelse citronsaft smör Blanda socker med citronskal.
32. Vispa med äggen och sedan majsstärkelsen.

33. Tillsätt citronsaft och låt tjockna på medelhög värme under ständig omrörning.
34. Ta bort från värmen och tillsätt smöret skuret i små bitar.
35. Mixa med en stavmixer för att få en slät och emulgerad kräm.
36. Sedan kan du antingen låta den svalna i en behållare, täckt med plastfolie, innan du fyller pajen eller hälla den direkt på den avsvalnade pajen och ställa allt i kylskåp.
37. Montering & avslutningar : Ta ut citrongelén och skär små kuber.
38. Mixa resten med en stavmixer.
39. Bred ut ett tunt lager på citronskrämen.
40. Dekorera med kuberna av skumgodis och citrongelé innan du njuter!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)