

Det søde punktum



En amerikansk Pie

Lemon Meringue Pie er en rigtig traditionel, amerikansk dessertkage. Tærtébunden er fyldt med en frisk citroncreme og dækket med marengs, der bages lysebrun.

Den bagte pie kan serveres med flødeskum, hvis man ønsker det.

(ca. 8 pers.)

Dej: 175 g mel
125 g smør/margarine
¼ tsk. fint salt
2 tsk. sukker
1 spsk. kærnemælk
Citroncreme:
100 g sukker
¼ l vand
3 spsk. maizenamel
2 store citroner
3 æggeblommer
1 dl piskefløde
Marengs:
3 æggehvider

85 g (1 dl) sukker

1. Hak mel og smør til en smågrynet masse, rør salt og sukker i og saml dejen med kærnemælk. Ælt den let og hurtigt sammen og læg den køligt en times tid.

2. Kog en lage af sukker og vand og tilsæt fintreven skal af 1 vasket citron. Pres saften af citronerne, rør maizenamel ud i saften og rør den i sukkerlagen. Kog et par minutter under omrøring, tilsæt æggeblommerne og

rør eller pisk kraftigt mens cremen holdes på kogepunktet, men ikke koger kraftigt. Rør jævnlige i cremen mens den køler af.

3. Rul mørdejen ud og læg den i en smurt tærteform. Prik dejbunden og læg dobbelte foliestrimler om dejkanten, så de ikke glider ned under bagning. Bag ca. 20 min. midt i ovnen ved 210-220°. Tag formen ud og dæmp ovnvarmen til 140-150°.

4. Pisk æggehviderne meget stive og pisk sukker i lidt ad gangen. Pisk fløden stiv og vend den i den kolde citroncreme, der bredes ud i tærtébunden. Læg marengsdejen

over i et jævnt lag og sæt tærteformen i ovnen igen 15-20 min. til marengslaget er lysebrunt. Lad tærten køle af før serveringen.

Tips

Lav den samme creme med appelsinsaft eller anden frugtsaft i stedet for citronsaft. Den kan også dækkes med marengs eller man kan lægge fletværk af dejrester over cremen og bage tærten færdig.