Tranebærpai med marengs (Cranberry Meringue Pie)



Ingredienser

Paideig:
♥ 4 dl hvetemel
♥ 250 g smør
♥ 1 ss sukker
♥ 1 ss kaldt vann

Tranebærfyll:
♥ 350 g tranebær
♥ 2 dl presset saft av appelsin og sitron
♥ 1,5 - 2 dl sukker (se tips)
♥ 1 egg
♥ 3 eggeplommer

Marengs:
♥ 3 eggehviter
♥ 1,5 dl sukker

Fremgangsmåte

Paibunn:
Ha mel, smør og sukker i en food processor med hakkekniv. Kjør til smøret har smuldret seg helt fint i melet. Tilsett litt kaldt vann hvis du synes at deigen virker tørr og kjør til deigen begynner å samle seg. Ta deigen ut av food processoren og klem den godt sammen med hendene.

Trykk deigen jevnt utover i bunnen og kanter av en smurt ildfast form. Fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (dette forhindrer at deigen krymper nedover langs kantene under forstekingen).

Forstek paibunnen midt i ovnen ved 175°C i 15 minutter. Ta formen ut av ovnen og fjern forsiktig aluminiumsfolien langsmed kanten. Stek paibunnen i 5 minutter til, slik at også kantene får litt farge. Ta paibunnen ut av ovnen og avkjøl.

Tranebærfyll:
Ha tranebærene i en kjele sammen med presset saft av appelsin og sitron og sukker (start med 1,5 dl sukker). La blandingen småkoke mens du rører. Etterhvert vil tranebærene "poppe" og sprekke opp. Fortsett å småkoke til du får en jevn rødfarget grøt. Dette tar 10-15 minutter. Ta kjelen av platen. Visp egget og eggeplommene lett sammen med en gaffel. Ha eggemassen i kjelen og rør godt. Sett kjelen tilbake på platen og varm opp blandingen mens du rører hele tiden, til du ser at grøten tykner ytterligere. Smak til med litt mer sukker hvis du synes at tranebærfyllet er for syrlig.

Avkjøl tranebærfyllet i romtemperatur før du fordeler det over paibunnen i formen.

Marengs:
Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til du får en tykk marengs. Fordel marengsen jevn over tranebærfyllet.

Sett kaken tilbake midt i ovnen og stek kaken videre ved 175°C i 15 minutter, til du ser at marengsen får gyllen farge.

Tips

♥ Du kan bruke en blanding av presset appelsinsaft og sitronsaft til fyllet. Jeg brukte saften av 1 sitron og resten appelsinsaft, og syntes da at det var passe med 1,5 dl sukker i fyllet. Bruker du mer sitronsaft, kan det være godt å tilsette litt mer sukker. Smak til tranebærfyllet før du har det i paiformen.

♥ Kaken er best å servere lunken og nylaget, mens marengsen er luftig og fin. Etter hvert som kaken blir stående vil marengsen falle litt sammen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tranebaerpai-med-marengs-cranberry-meringue-pie