Sitronterte med marengs



Ingredienser

Mørdeigsbunn:
♥ 250 g hvetemel
♥ 100 g melis
♥ 200 g smør
♥ 1 egg

Sitronfyll:
♥ 2,5 dl sitronsaft
♥ 3 ss revet sitronskall
♥ 6 egg
♥ 250 g sukker
♥ 1,5 dl kremfløte

Marengs:
♥ 5 eggehviter
♥ 350 g sukker

Fremgangsmåte

Bland sammen ingrediensene til mørdeigen (dette gjøres raskt i en food processor). Trykk deigen utover bunn og kanter på en smurt terteform som er 28 cm i diameter. Prikk deigen med en gaffel, dekk til formen med et stykke bakepapir og fyll formen med keramiske bakekuler, tørkede erter e.l. (dette forhindrer at deigkanten krymper nedover under stekingen). Forstek terten midt i ovnen ved 180°C i 25 minutter. Ta kaken ut av ovnen, fjern kulene og bakepapiret, og senk temperaturen på ovnen til 120°C.

Visp ingrediensene til sitronfyllet lett sammen. Hell blandingen i formen og stek kaken videre midt i ovnen ved 120°C i 1 time og 30 minutter. La kaken avkjøles i kjøleskapet i noen timer og gjerne over natten.

Pisk eggehviter og sukker til tykk og blank marengs i en bolle over vannbad i 5 minutter. Ta bollen vekk fra varmen og pisk videre i 5 minutter til. Sprøyt marengsen i et tykt lag oppå sitronfyllet og grill den deretter lett med en gassbrenner.

Tips

♥ Det er lurt å dekke mørdeigsbunnen med bakekuler eller lignende under forstekingen. Dette forhindrer at deigkanten krymper nedover under stekingen. Du får kjøpt keramiske bakekuler i mange slags kjøkkenutstyrsforretninger. Det går imidlertid like fint for formålet å bruke tørkede erter eller bønner.

♥ Gassbrenner fås også kjøpt i de fleste kjøkkenutstyrsbutikker. Husk at du også må kjøpe gass for å fylle på brenneren. Det går ikke særlig bra å grille marengsen i ovnen, for sitronfyllet kommer da til å smelte av varmen og bli rennende, så du må bruke gassbrenner til dette.

♥ Sitronfyllet vil virke litt "skjelvende" når kaken tas ut av ovnen, men det stivner til når kaken har fått stått noen timer i kjøleskapet. Jeg pleier alltid å steke kaken kvelden før servering og la kaken stå i kjøleskapet over natten. Så pisker jeg marengs og pynter kaken med dette på serveringsdagen.

♥ Denne kaken kan fryses, men da best uten marengsen på toppen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sitronterte-med-marengs