Krustader med sitronkrem og marengs (Lemon Meringue Pie-krustader)



Ingredienser

♥ 24 krustader

Lemon curd:
♥ 2 eggeplommer
♥ 75 g sukker
♥ 0,5 dl presset sitronsaft
♥ revet skall av 1 sitron
♥ 50 g smør

Marengs:
♥ 2 eggehviter
♥ 1 dl sukker

Fremgangsmåte

Lemon curd:

Start med å lage sitronkremen, helst dagen før servering, så den kan stå kjølig og tykne.

Ha eggeplommer, sukker, sitronjuice og sitronskall i en metallbolle (eller solid glassbolle som tåler varme) og sett over en kjele med kokende vann. Bollen må være større enn kjelen, slik at den ikke kommer i kontakt med det varme vannet, kun dampen.

Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir skikkelig tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Visp godt

slik at smøret blander seg godt inn i kremen.

Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald og helst til dagen etter.

Marengs:

Marengsen lages når du er klar for å fylle krustadene.

Pisk eggehvitene stive. Tilsett sukkeret og pisk videre til du får en skikkelig tykk marengs.

Fylle krustadene:

Sett krustadene på et fat.

Fyll sitronkremen i en sprøytepose med rund sprøytetipp. Fyll krustaden 2/3 fulle med sitronkrem.

Ha marengsen i en sprøytepose med stjernetipp.

Sprøyt marengstopper på hver av krustadene.

Bruk en gassbrenner til å raskt grille marengsen.

Serveres straks.

Tips

♥ Krustader er små, sprø terter som kan fylles med masse forskjellig godt. For flere forslag til fylte krustader, se **HER**.

♥ Krustader fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker i litt ulike varianter. Jeg har kjøpt de jeg har brukt her hos Meny.

♥ Oppskriften på **Lemon curd** ovenfor er halv porsjon av det jeg vanligvis lager, se oppskriften **HER**. Jeg pleier å lage full porsjon og heller bruke restene av sitronkremen som kakefyll eller noe annet.

♥ I stedet for sitronkrem, kan du fylle krustadene med andre varianter av curd, se f eks **Pasjonsfruktcurd**, **Appelsincurd**, **Jordbærcurd** og **Sitron- og pasjonsfruktcurd**.

♥ Gassbrenner kjøpes hos Clas Ohlson, Jernia og andre kjøkkenutstyrsbutikker. Husk at du også må kjøpe gass til brenneren. □□

♥ Krustadene bør fylles så tett opp til servering som mulig slik at de er mest mulig sprø. Etter at de har stått en stund, vil de mykne litt av fyllet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krustader-med-sitronkrem-og-marengs-lemon-meringue-pie-krustader