

# ”Messy” Lemon merengue pie

(4 port, 40 min)



## Ingredienser

### Citroncurd

1 dl pressad citron (2-3 st citroner)  
1,5 dl strösocker  
4 äggulor  
50g smör

### Italiensk maräng

2 äggvitor  
0,25 dl vatten  
1 dl strösocker

### Kaksmulor

4 digestivekex  
25g smör

*– Att slänga ihop komponenterna till en lemon merengue pie är både enkelt & roligt. Det blir en toppendessert som är otroligt enkel att förbereda!*

## Gör så här:

### Citron curd

1. Pressa citronerna ner i en kastrull och låt koka samman med socker.
2. Rör i äggulorna och vispa konstant med kastrullen på svag värme tills krämen tjocknar.
3. Skär ner smöret i kuber och vispa in en och en i curden. Ställ svalt.
4. När curden är kall, lägg i spritspåse.

### Kaksmulor

1. Mixa eller krossa digestivekexen
2. Smält smöret och ha i smulorna, rör samman.

### Italiensk maräng

1. Koka upp vatten och socker till 121 grader.
2. Vispa under tiden äggvitan till hårt skum.
3. Häll med en tunn stråle sockerlagen som är 121 grader ner i äggvitan under konstant vispning. Vispa tills marängen är kall.
4. Lägg marängen i en spritspåse.

### Tips!

-Byt ut citronsaften mot Yuzusaft, så blir den spännande i smaken (om du hittar yuzu)