

## Dessert



### Paj

Till 4 personer

- 3 dl vetemjöl
- 1 msk strösocker
- 125 g smör
- 1 msk vatten

### Fyllning

- 1 st apelsin, finrivet skal
- 1 dl apelsin, pressad
- 4 st passionsfrukter
- 50 g smör
- 1 dl strösocker
- 1 dl vispgrädde
- 4 st äggulor

### Maräng

- 4 st äggvitor
- 0,5 tsk vinäger eller pressad citron
- 1,5 dl strösocker

## Gör så här

### 1. **Pajdeg**

Blanda mjöl och socker. Finfördela smöret i blandningen, gärna i matberedare eller med fingertopparna.

2. Häll i vattnet och arbeta snabbt ihop till en deg.

3. Tryck ut degen i en pajform med löstagbar kant, cirka 28 cm i diameter.

4. Ställ i kyl minst 30 minuter.

5. Sätt ugnen på 200 grader.

6. Grädda pajdegen på andra falsen nerifrån 12–15 minuter.

7. Stick med en gaffel om den pöser upp.

### 8. **Fyllning**

Tvätta och finriv apelsinskalet och pressa saften.

9. Halvera och gröp ur passionsfrukterna.

10. Smält smöret och blanda ner socker, grädde, äggulor, apelsinskal, apelsinsaft och passionsfrukt.

11. Häll blandningen i det förgräddade pajskalet och grädda ytterligare 15–20 minuter tills fyllningen stannat.

### 12. **Maräng**

Häll äggvitorna i en bunke, tillsätt vinägern och vispa till skum.

13. Tillsätt sockret lite i taget och fortsätt vispa till en fast maräng.

14. Klicka ut marängen på fyllningen.

15. Fortsätt grädda 10–12 minuter på andra falsen nerifrån tills