



## *Apelsin- och passionsfruktspaj med maräng*

Under det frasiga marängtäcket döljer sig en sötsyrlig kräm på en spröd botten. Servera gärna lättvispad grädde till.

1 PAJ, CIRKA 12 BITAR

PAJDEG

*3 dl vetemjöl*

*1 msk strösocker*

*125 g smör*

*1 msk vatten*

FYLLNING

*finrivet skal av 1 apelsin*

*1 dl pressad apelsin*

*4 passionsfrukter*

*50 g smör*

*1 dl strösocker*

*1 dl vispgrädde*

*4 äggulor*

MARÄNG

*4 äggvitor*

*1/2 tsk vinäger eller pressad  
citron*

*1 1/2 dl strösocker*

1. **PAJDEG:** Blanda mjöl och socker. Finfördela smöret i blandningen, gärna i matberedare eller med fingertopparna. Häll i vattnet och arbeta snabbt ihop till en deg. Tryck ut degen i en pajform med löstagbar kant, cirka 28 cm i diameter. Ställ i kyl minst 30 minuter.

2. Sätt ugnen på 200°.

3. Grädda pajdegen på andra falsen nerifrån 12–15 minuter. Stick med en gaffel om den pöser upp.

4. **FYLLNING:** Tvätta och finriv apelsinskalet och pressa saften. Halvera och gröp ur passionsfrukterna. Smält smöret och blanda ner socker, grädde, äggulor, apelsinskal, apelsinsaft och passionsfrukt.

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

6. **MARÄNG:** Häll äggvitorna i en bunke, tillsätt vinägern och vispa till skum. Tillsätt sockret lite i taget och fortsätt vispa till en fast maräng. Klicka ut marängen på fyllningen. Fortsätt grädda 10–12 minuter på andra falsen nerifrån tills marängen börjar få fin färg.