

HAVTORN UNDER IS

Holmöbakelse skapad av Emma Forsgren



Ca 12 st

Pajdeg: 2 dl vetemjöl
1 dl mandelmjöl
Ca 100 g smör

Fyllning: 2 ägg
2 dl florsocker
75 g smält smör
Ca 1 dl citron- och havtornssaft

Topping: 4 äggvitor
2-3 dl strösocker

Pajdeg: Mät upp mjölet, lägg i kylskåpskallt smör och arbeta ihop. Lägg degen svalt i minst 1 timme. Sätt ugnen på 200°. Tryck ut degen i runda formar med kant (Jag använde en muffinsform i silikon). Grädda de små pajformarna långt ner i ugnen i ca 10 min eller tills de fått lite färg. (Pajform = strand)

Fyllning: Smält smöret och låt svalna något. Blanda ägg, siktat florsocker, citron och havtornssaft och till sist det smälta smöret. Häll fyllningen i formarna, grädda mitt i ugnen tills fyllningen "stannat".(ca 10 min). Låt de fyllda pajformarna svalna.

Topping: Vispa äggvitor och lite av sockret till ett fast skum. Vänd mer resten av sockret. Klicka marängen på de små pajerna. Grädda i övre delen av ugnen på grillinställning i några minuter eller tills de blir gyllene. Vakta! (Maräng = is)

Garnera bakelsen med apelsinskal som kokat ca 15-30 min i sockerlag. (Apelsinskalen = vass)
Låt svalna.