

Marengs kan drille. Så er det sagt. Nu lidt kemi ... Hvidens proteiner har den gode evne at de danner skum, når man pisker luft ind i dem. Dette skum bliver hårdt og fast, hvis man bager skummet længe ved lav varme. Det kender vi ved fx marengskys. Marengs, som vi bruger på toppen af denne klassiske kage, er ubagt marengs. Og den marengs har lidt sværere ved at holde på for-

merne. Den er ikke stabil. Derfor kan der ske det, at marengsen ligesom "smelter" efter et døgn i køleskab. Nu ved du det, hvis du har et lille stykke tilbage til dagen efter, og der ligger lidt "sukkerlage" på bunden af tallerkenen.

At piske marengs

Æggehvider, der skal blive til skum, tåler ikke fedt. Man anbefaler metal eller glasskål til

piskning. Ikke plastikskåle. Hvis der er kommet lidt blomme med i hviden, må du hellere starte forfra. Det er en god idé at dele et æg ad gangen ned i en separat kop. Ikke ned i skålen med de andre æggehvider. Hviders evne til at danne skum forbedres, hvis pH-værdien sænkes. Det er derfor, vi tilføjer lidt eddike eller citronsaft i opskriften. Held og lykke.

Lemonpie

TIL 8 PERSONER

Bund:

200 g smør

400 g digestive kiks

(Tortebund)

Creme:

1 pakke med 6 Irma's

store økologiske æg

2 dåser a 400 ml sødet

kondenseret mælk

1 tsk. friskrevet økologisk

citronskal

1½ dl friskpresset citronsaft

1 vaniljestang

Rabarber

Marengs*:

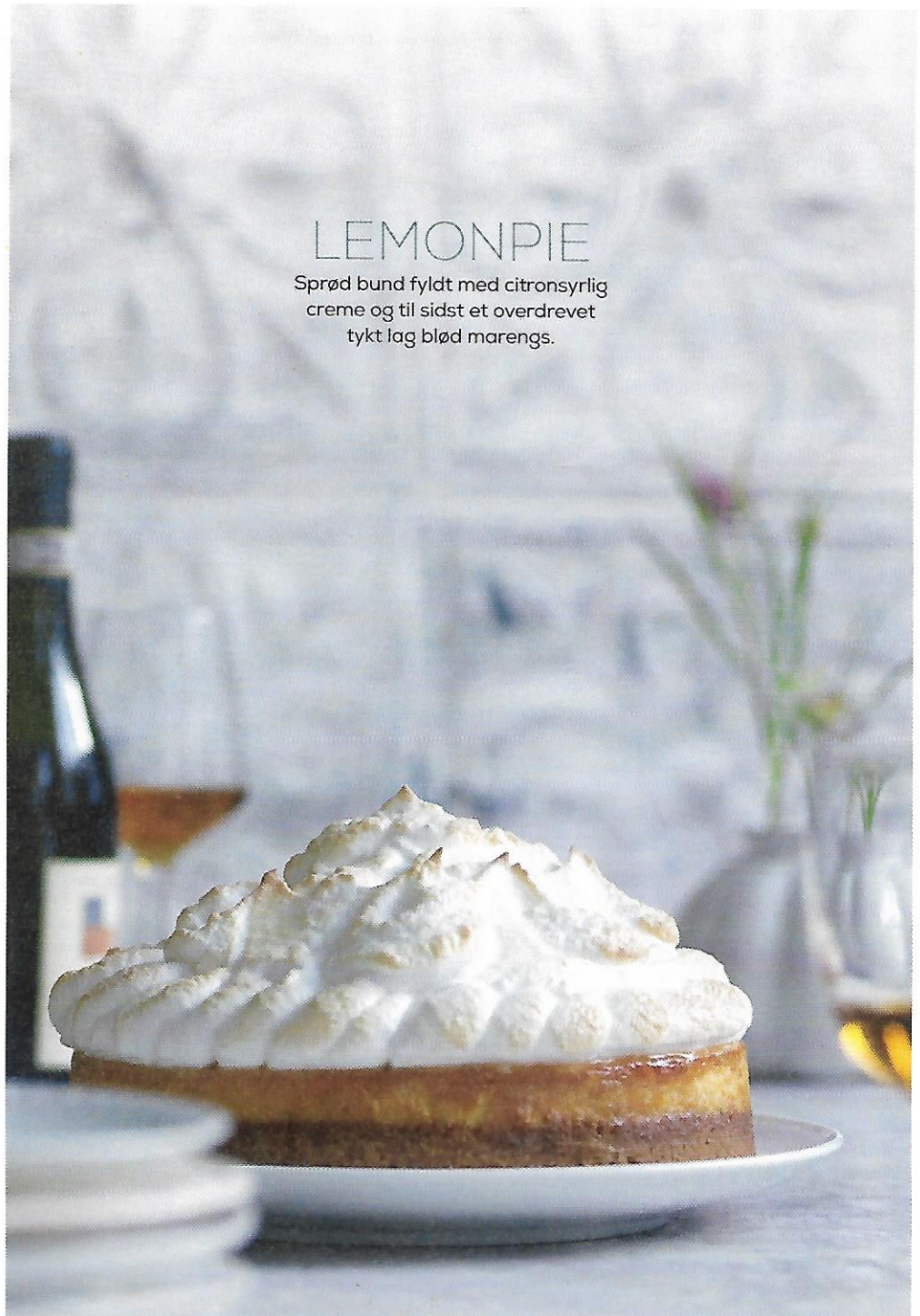
De 6 hvider

½ tsk. hvidvinseddike

250 g sukker

Sæt ovnen på 180 grader. Du skal bruge en springform på 24 cm. Smelt smørret i en gryde. Knus kiksene til mel og bland det hele godt sammen i gryden. Pres dejen ud i formen og op ad kanterne, ca. 4 cm. Bag bunden i 10 minutter. Tag ud. Del de 6 æg i blommer og hvider i hver sin skål. Pisk æggeblommer sammen med kondenseret mælk, citronskal og -saft, samt korn fra vaniljestangen. Hæld fyldet i formen og spred det jævnt ud. Bag i 20 minutter. Sæt ovnen på 160 grader. Fjern kanten på springformen. Pisk æggehvider og eddike sammen til skum i en skål. Tilføj sukkeret og pisk, indtil du har en helt og aldeles stiv marengs. Kom marengsmassen i en sprøjtepose eller plasticpose og klip et hul. Start med at fordele marengs rundt i kanten og fyld på imod midten. Det er vigtigt, at fyldet er lukket helt inde i marengs. Sæt kagen i ovnen i cirka 15 minutter. Den skal kun blive let gylden. Så hold øje. Tag ud og lad stå og samle sig i ca. 30 minutter, før du stiller den et køligt sted i et par timer. Uden at dække den til med film eller andet, da det danner kondens. Det danner kondens. Server samme dag.

⌚ 1 TIME (2-3 TIMERS HVILETID)



LEMONPIE

Sprød bund fyldt med citronsyrlig creme og til sidst et overdrevent tykt lag blød marengs.