





Minimarängpajer med passionsfruktscurd

Recept på Delikata små munsbitar fyllda med len passionsfruktscurd och toppade med maräng. De färdiga pajerna håller ett par dagar i kylskåp.

cirka 25 styck    Lite träning krävs  up to 75 Min.



Ingredienser:

Pajskal:

125 g smör kylskåpskallt
4 dl vetemjöl
0,5 dl florsocker
1 st ägg
0,5 msk vatten vid behov

Passionsfruktscurd:

1 dl strösocker
2 st ägg
2 st Passionsfrukter
0,5 dl citronsaft
10 g smör

Marängtopping:

1 Förp. Dr. Oetker Perfect
Meringues
0,75 dl vatten

1 Pajskal:

Nyp samman tärnat kallt smör med florsocker och mjöl.
Tillsätt ägget och arbeta samman tills den precis går ihop, du ska inte knåda degen. Om det är för torrt så tar du i lite vatten.
Lägg plastfolie om degen och låt den vila i kylskåpet i 30 minuter, gärna mer.
Sätt ugnen på 175 grader varmluft.
Mjöla ett bakbord och kavla ut degen tunt.
Klä små veckade plåtformat i metall med deg (eller om du har andra fina små-formar). Grädda i 5-10 minuter. Pajskalet ska sätta sig och få en lätt gyllene ton.
Låt skalen svalna i sina formar.

2 Passionsfruktscurd:

Blanda alla ingredienser utom smör i en kastrull och värm på medeltemperatur. Smeten ska tjockna men inte koka.
Dra kastrullen av värmen och rör ner smöret.
Sila curden för att få bort kärnor och eventuella klumpar.
Håll passionsfruktscurden på en burk och låt svalna i rumstemperatur.
Förvara den sedan i kylskåp.
Curden håller sig max 14 dagar i kylskåp men den går bra att frysas in.

3 Montering och dekoration:

Stjälp ut pajskalen från formarna.
Splitsa eller klicka lite passionsfruktscurd i varje skal.
Vispa marängmixen enligt anvisningarna. Splitsa maräng på toppen av varje paj. Vi valde en stjärntyll denna gång.
Använd en brulébrännare och bränn av marängen lätt.
Pajerna går bra att förvara i kylskåp, åtminstone tills nästa dag.