



Pirteä sitruunapaistos

Aineet:

Pohja:
100 g margariinia
2 1/2 dl vehnä jauhoja
2 rkl kylmää vettä
Täyte:
1 sitruuna
2,5 dl kylmää vettä
2 rkl perunajauhoja
1,5 dl sokeria
2 keltuaista
1 rkl margariinia
Marenki:
2 valkuaista
4 rkl sokeria
3/4 tl vaniljasokeria

Valmistus:

Pohja:

1. Sekoita pehmeä margariini, vehnä jauhot ja vesi. Painele taikina piirakkavuon pohjalle ja reunoille ja pistele haarukalla.

2. Paista noin 200 20-30 min. Vinkki: Valmiita paistospohjia voi pakastaa etukäteen.

Täyte:

1. Mittaa paksupohjaiseen kattilaan raastettu sitruunankuori, vesi, perunajauhot, sokeri ja keltuaiset.

2. Kuumenna seosta koko ajan sekoittaen, kunnes se sakenee, seoksen ei saa antaa kiehua.

3. Nosta kattila liedeltä ja lisää joukkoon margariini ja sitruunan mehu. Kaada hieman jäähtynyt sitruunakiisseli paistospohjan päälle.

Marenki:

1. Vaahdota valkuiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri loppuvaiheessa koko ajan vatkaton.

2. Pursota tai nosta lusikalla vaahdosta kekoja sitruunakiisselin päälle.

3. Paista paistosta hetki uunissa 175 asteessa, kunnes vaahtokeot ovat kauniin kullankeltaisia.