



## Appelsin- og marengspai (Orange Meringue Pie)

### Ingredienser

Paibunn:

180 g hvetemel

1 ss melis

125 g smør

3 ss vann

Appelsinfill:

2,5 dl presset appelsinsaft

0,5 dl presset sitronsaft

revet skall av 4 appelsiner

45 g hvetemel

45 g semulegryn

200 g sukker

4 eggeplommer

50 g smør

Marengs:

4 eggehviter

150 g melis

### Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til paideigen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet i noen sekunder til deigen samler seg. Klem sammen deigen med hendene. (Har du ikke food processor, kan du først smuldre smøret i det tørre. Tilsett vannet og kna deigen raskt sammen.)



Trykk deigen jevnt utover i bunn og kanter på en smurt paiform (24 cm i diameter, helst med litt høye kanter). Prikk bunnen med en gaffel. Fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten på kaken. Forstek paibunnen på rist på nederste rille i ovnen ved 200°C i 15 min. Ta den ut av ovnen og fjern aluminiumsfolien forsiktig. Sett kakebunnen tilbake i ovnen på nederste rille og stek i 10 min til uten folien, eller til også kantene har fått gylden farge. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl.

Til fyllet har du appelsinsaft, sitronsaft og revet appelsinskall i en kjele. Rør i sukker, hvetemel og semulegryn. Kok opp blandingen et par minutter under stadig omrøring til den begynner å tykne (pass veldig godt på så fyllet ikke svir seg i bunnen av kjelen). Ta kjelen av platen og pisk inn smør og eggeplommene. La fyllet avkjøle litt og fordel det så jevnt utover i paiskallet.

Pisk eggehviten stive. Tilsett melisen og pisk videre til blank marengs. Fordel marengsen i et tykt lag oppå appelsinfyllet i formen.

Stek kaken midt i ovnen ved 220°C i 10-15 min, eller til overflaten på marengsen er lysebrun.

### Tips

Denne kaken smaker best samme dag den er laget - og aller best mens den fortsatt er lunken.

Se også oppskrift på "Key Lime Meringue Pie".

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/opskrift/appelsin-og-marengspai-orange-meringue-pie>