# Appelsin- og marengspai (Orange Meringue Pie)




**Ingredienser**

Paibunn:
180 g hvetemel
1 ss melis
125 g smør
3 ss vann

Appelsinfyll:
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 aluminimumsfolie 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 eggehvitene 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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/appelsin-og-marengspai-orange-meringue-pie