

#BagLiveMedOetker | Lemon meringue pie deluxe

10 portioner



for let øvede

Op til 75 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle
tærteform med løs bund; ø 24 cm
ris, bønner eller keramikugler til blindbagning
blender
stavblender
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker fylde tyl; ø 4 mm
håndmixer
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm
gasbrænder

Mørdej:

240 g hvedemel
50 g flormelis
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste
1 knsp. fint salt
125 g koldt smør
1 æg str. M/L

Citroncreme:

150 g sukker
2 ½ dl piskefløde
3 æg str. M/L
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste
¾ dl citronsaft (fra friskpressede citroner)
2 tsk. majsstivelse
½ tsk. Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour

Bærmarmelade:

150 g blandede bær fx hindbær, blåbær og brombær (evt. en frossen bærblanding)
50 g sukker
1 spsk. citronsaft
½ tsk. Dr. Oetker Geleringspulver til marmelade uden konservering
1 spsk. sukker

Marengs:



#BagLiveMedOetker:

Næste Bag live med Dr. Oetker er søndag den 13. september kl. 13.00, hvor Micki Cheng vil bage live med os på Kagerullens Facebook side.

Du kan købe alle de benyttede Dr. Oetker produkter fra opskriften, som et samlet bagekit på Bagetid.dk ved at [klikke her](#).

Du kan finde indkøbshjælp herunder, som viser, hvor du kan købe de Dr. Oetker produkter der bliver brugt i opskriften.

Taylor & Colledge Vanilla Paste kan købes hos Meny, Spar, Løvbjerg, ABC Lavpris samt online på [Bagetid.dk](#).

Dr. Oetker Concentrated Yellow Colour kan købes hos [Meny, Spar og Løvbjerg](#) samt online på [Bagetid.dk](#).

Dr. Oetker Geleringspulver til marmelade uden konservering kan købes på [Bagetid.dk](#).

Dr. Oetker Flødebolleskum kan købes hos Meny og Spar samt online på [Bagetid.dk](#).

Dr. Oetker Gold Glitter Spray kan købes hos Meny og Løvbjerg samt online på [Bagetid.dk](#).

1 pose Dr. Oetker Flødebolleskum
1 dl kogende vand
1 tsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste

Sukkerslør:

200 g sukker
1 dl vand
Dr. Oetker Gold Glitter Spray





① **Mørdej:**

Tænd ovnen på 200 °C traditionel ovn.

Bland mel, flormelis, Vanilla Paste og salt i en skål. Skær smør ud i mindre stykker og smuldr det i melet til det minder om rasp eller savsmuld i udseendet. Tilsæt æg og saml dejen hurtigt med hænderne. Dejen skal ikke æltes for længe, ælt den kun til den netop er ensartet i konsistensen.

Kom bagepapir på bordet og kom dejen på bagepapiret. Kom et andet stykke bagepapir ovenpå mørdejen, og rul dejen ud imellem bagepapiret med en kagerulle til en tykkelse på 4-5 mm. Dejen skal rulles ud til en stor cirkel med en diameter på ca. ø 32 cm – eller så stor som bunden af tærteformen er plus 6 centimeter.

Kom den flade mørdej på køl eller frost i 5-10 minutter, så den lige kan sætte sig.

Tag den kolde mørdej ud og beklæd tærteformen med mørdejen. Pres mørdejen godt ned i formen og op ad kanterne. Tag en kniv og skær den overskydende dej fra kanten, så mørdejen er helt lige med tærteformens kant. Prik derefter hele bunden af tærten med en gaffel.

Kom et stykke bagepapir oven på mørdejen og hæld ris, bønner eller lignende ovenpå og blindbag tærtebunden nederst i ovnen i 12 minutter. Tag tærten ud, fjern bagepapiret med ris og bag bunden i yderligere 5 minutter, så bunden får lidt farve. Tag bunden ud og lad den køle let.

Bagetid: 17 minutter



2 Citroncreme:

Skru ovnen ned på 175 °C traditionel ovn.

Kom alle ingredienser til citroncremen op i en blender og blend det hele sammen i 10-15 sekunder. Hvis ikke du har en blender kan en stavblender bruges.

Hæld cremen igennem en finmasket sigte, direkte ned i den forbagte og let afkølet tærtebund. Dette sikrer at boblerne sies fra massen og du får en glat overflade på tærten.

Bag tærten med cremen midt i ovnen i ca. 20-25 minutter til citroncremen netop er fast. Den vil stadig være lidt blævrende i midten – men det sætter sig, når kagen bliver kold (den må bare ikke være flydende). Tag tærten ud og køl den af.

Bagetid: ca. 20 - 25 minutter

3 Bærmarmelade:

Kom bærrene i en gryde sammen med 50 g sukker og citronsaft. Kog bærrene op i ca. 5-7 minutter.

Bland Geleringspulver til marmelade med 1 spsk. sukker.

Blend bærrene til en puré med en stavblender, smag evt. puréen til med mere sukker og citronsaft. Puréen skal have godt med pondus af både syrligt, friskt og sødt.

Tag gryden af varmen og drys sukkeret med geleringspulveret i bærgryden under omrøring. Kog marmeladen op under omrøring i ca. 1 minut. Hæld derefter marmeladen i en stor form eller skål, så den hurtigt kan køle ned. Brug evt. en frysepose og læg den fladt i fryseren i kort tid.

Kom den afkølede marmelade i en sprøjtepose med en fyldetyl ([Dr. Oetker Fyldetyl; ø 4 mm](#)).

4 Marengs:

Kom indholdet af en pose Flødebolleskum i en ca. 3 liter stor skål. Tilsæt 1 dl kogende vand. Pisk med en håndmixer på laveste hastighed til pulveret er opløst. Pisk derefter på højeste effekt i 5-6 minutter. Bevæg konstant håndmixeren rundt i hele skålen, imens der piskes energisk. Hvis marengsmassen kravler meget op ad piskerisene, løftes håndmixeren op i toppen af massen, imens der piskes videre. Blandingen er klar, når marengsmassen er kølet ned til stuetemperatur og er luftig og helt stiv. Alternativt kan Flødebolleskum piskes på en standmixer med piskeris. Tilsæt til slut Vanilla Paste og pisk det sammen de sidste par sekunder. Kom marengsen i en stor sprøjtepose med en stjernetyl ([Dr. Oetker Stjernetyl; ø 8 mm](#)).

5 Sukkerslør:

Kom sukker og vand i en lille gryde eller kasserolle og kog sukermassen op ved høj varme. Kog alt vandet væk og når boblerne begynder at blive seje og tykke og sukkeret skifter let farve, skrues der lidt ned for temperaturen.

Lad sukermassen koge til karamel og til sukkeret får en dejlig gylden farve. Det tager i alt ca. 10 minutter. Der skal ikke røres i gryden imens, men gryden må gerne lige bevæges rundt i svingende bevægelser. Når karamellen er klar, tages den af varmen, lad den køle let af.

Tag 2 gafler, sæt dem ryg mod ryg og sæt dem sammen med 2 elastikker. Gør bord eller gulv klar med bagepapir og find et stativ, hvor der kan stå en trægrydeske eller en pind i vandret position i luften – eller hold skaffet af en grydeske ud over bordkanten, hvor bagepapiret så ligger på gulvet.

Når karamellen har fået den rigtige og let tykke konsistens, dyppes de to gafler kort i karamellen. "Pisk" derefter hurtigt gaflerne fra side til side over grydeskeen eller pinden, så der dannes tynde og delikate sukkertråde. Gentag et par gange og saml sukkersløret til en stor bold. Vær forsigtig med ikke at ødelægge sukkersløret eller mase det for meget sammen. Forsæt med at lave sukkerslør og saml det til en stor, luftig og flot sukkerslørsbold, der er lige så stor som selve tærten.

Det sukker, der stivner og klumper sammen på bagepapiret, kan samles og genvarmes i gryden ved middel varme.

Sprøjt til sidst med Gold Glitter Spray på sukkersløret, det giver en flot og skinnende effekt.





Dr. Oetker Danmark A/S



©Dr. Oetker Danmark A/S · Sydvestvej 15, 5. sal · 2600 Glostrup · www.oetker.dk E-mail: kontakt@oetker.dk · Tlf. 44945233

6 Samling:

Tag den afkølede tærte ud af formen og fjern bunden. Placér tærten på et fad eller tallerken.

Tag sprøjteposen med marengs og sprøjt flotte og lidt høje rosetter på hele tærten. Tag derefter sprøjteposen med marmeladen, stik forsigtigt fyldetyllen ind i hver roset og sprøjt lidt marmelade ud imens tyllen langsom løftes op af marengsen. Fortsæt til alle rosetter er fyldt.

Brænd marengsen let med en gasbrænder, så den bliver flot og gylden hele vejen rundt.

Kom til slut sukkersløret forsigtigt oven på tærten. Server tærten med det samme.



Tips:

Ved blindbagning kommer man vægt på en mørdej i en tærteform for at forbage den. Blindbagning med vægt gør at bunden holdes flad og kanterne flotte og skarpe, ellers kan man risikere, at kanterne falder sammen under bagningen grundet den store mængde af smør i mørdejen. Blindbagning kan gøres med tørret ris, bønner eller linser eller med særlige keramik kugler specielt lavet til formålet.

Tærten kan laves på forhånd, men vent med at lave marengs og sukkersløret umiddelbart inden servering, da sukkersløret efter lidt tid vil falde sammen og smelte.