

Kassler – Ananas

- ”Smöra” en form.
- Varva kasslerskivor och ananasskivor i formen.
- Strö över krossade kycklingbuljontärningar.
- Vispa grädde och
- Blanda i chilisås.
- Bred över kassler-ananasen.
- Fatet in i ugnen 175-200°.
- ”Baka” tills det fått fin färg.

Apelsin- och passionsfruktspaj med maräng

Under det fräsiga marängtäcket döljer sig en sötsyrlig kräm på en spröd pajbotten. Servera gärna med lättvispad grädde.

12 portioner

Pajdeg:

- 3dl Vetemjöl
- 1msk strösocker
- 125g smör
- 1msk vatten

Fyllning:

- Finrivet skal av 1 apelsin
- 1dl pressad apelsin
- 4st passionsfrukter
- 50g smör
- 1dl strösocker
- 1dl vispgrädde
- 4st äggulor

Maräng:

- 4st äggvitor
- 1/2tsk vinäger
- 1 1/2 dl strösocker

1. Pajdeg:

Blanda mjöl och socker. Finfördela smöret i blandningen gärna i matberedare eller med fingertopparna. Häll i vattnet och arbeta snabbt ihop till en deg Tryck ut degen i en pajform med löstagbar kant, ca 28 cm i diameter. Ställ i kylan minst 30 minuter.

2. Sätt ugnen på 200°.

3. Grädda pajdegen på andra falsen nerifrån 12–15 minuter. Stick med en gaffel om den pöser upp.

4. Fyllning: Tvätta apelsinen, finriv skalet och pressa saften. Halvera och gröp ur passionsfrukterna. Smält smöret och blanda ner socker, grädde, äggulor, apelsinskal, apelsinsaft och passionsfrukt. Rör ner äggulorna och grädden.

5. Häll blandningen i det förgräddade pajskalet och grädda ytterligare 15–20 minuter tills fyllningen stannat.

6. Maräng:

Tillsätt vinägern till äggvitorna och vispa till skum. Tillsätt sockret lite i taget och fortsätt vispa till en fast maräng. Klicka ut marängen på fyllningen. Fortsätt grädda 10–12 minuter på andra falsen nerifrån tills marängen börjar få fin färg.