

Fransk smulpaj på svenskt vis i citronsockpa



3-4 st stora svenska äpplen

1 fl apelsinblomvatten

Smuldeg:

100 g socker

100 g smör

150 g vetemjöl

100 g grovhackade

pistagenötter

2-3 droppar

bittermandelextrakt

Citronsoppa:

1 dl pressad citronsaft

= ca 3 st citroner

1 dl socker

1/2 dl vitt vin

1 dl vispgrädde

1/2 dl mjölk

4 st äggulor

Skala äpplena och kärna ur dem. Dela i två delar och lägg dem i apelsinblomvatten. Nyp ihop alla ingredienserna till smulpajen med fingertopparna. Smörj en ugnsfast form. Gör en bädd på 2/3 delar av smuldegen. Placera äppelhalvorna på smuldegsbädden. Lägg resten av smuldegen på varje äppelhalva. Ugnsbaka ca 25-30 minuter i 200 °. Gör citronsockpan genom att blanda vitt vin, grädde och mjölk. Koka upp. Vispa äggulor och socker till ett skum. Slå över gräddblandningen och citronsaften. Värm upp under omrörning till 85 ° (använd termometer). Sila sockpan och kyl den i ett kallt vattenbad i minst en timme. Servera i djupa tallrikar - pajen i mitten och sockpan runt om. Garnera med kristallsocker eller strösocker.

