

LEMON MERINGUE PAI

Bahan-bahan:

1	biji	Lemon diparut kulitnya
250	ml	Air Sejuk
115	gm	Gula halus
30	gm	Mentega
90	gm	Tepung Jagung
3	biji	Telur Seri Murni- Asingkan Putih telur dan kuning telur
5	gm	Garam
15	ml	Cream of Tartar
15	ml	Perisa Vanilla Star Brand

Kulit Pai:

140	gm	Tepung Blue Key Halus Lagi Putih- diayak
7	gm	Garam
70	gm	Mentega
60	ml	Air Sejuk

Cara-cara Penyediaan :

1. Untuk kulit pai, campurkan tepung dan mentega dan sebatikan adunan. Campurkan air sedikit demi sedikit sehingga adunan menjadi bentuk bola.
2. Uli adunan setebal 3mm dan letakkan di atas bekas pai. Gunakan garfu untuk membuat lubang.
3. Masukkan ke dalam ketuhar selama 12 minit pada suhu 180°C.
4. Masak parutan lemon, jus lemon, air sejuk, gula , perisa vanilla dan mentega sehingga mendidih.

5. Dalam bekas yang berlainan , masukkan tepung jagung, sedikit air dan kacau. Campurkan kuning telur.
6. Masukkan adunan kuning telur ke dalam adunan lemon dan biarkan sehingga mendidih dan pekat. Biarkan adunan sejuk.
7. Untuk meringue, pukul putih telur, garam, dan tartar krim sehingga kembang. Masukkan gula dan pukul selama 5 minit.
8. Masukkan adunan lemon ke dalam bekas pai dan ratakan. Kemudian, masukkan adunan meringue di atas adunan lemon.
9. Masak selama 12-15 minit.

