

ワイルドブルーベリーとレモンの メレンゲパイ

6人分

ビスケットペイストリー

小麦粉 300g
無塩バターもしくはマーガリン 180g
(冷やしたものをさいの目に切る)
上白糖 75g
卵 中1個

フィリング

レモンカード(固め) 700g
卵白 3個
上白糖 150g
冷凍ワイルドブルーベリー 100g



作り方

オーブンを180℃に予熱する。23cmのフラン型に軽く油を塗っておく。

ビスケットペイストリー：小麦粉、冷たいバター、砂糖をフードプロセッサーにかけ、ポロポロの状態にする。

卵を加え、パルス操作で生地に粘り気をだす。小麦粉をまぶした平らなところでペイストリーを広げて伸ばし、フラン型に生地を敷く。中央部に丸めたティッシュペーパーをいれ、ベーキングビーンズもしくは米粒をいれ、パイ皮だけを25分間焼く。

ティッシュペーパーとベーキングビーンズを取り除き、冷ます。レモンカードを流しいれ、完全に冷ます。卵白をしっかりと泡立てる。ワイルドブルーベリーをすばやく混ぜ、フラン型に入れる。

あらかじめ暖めたオーブンできつね色になるまで10分間ほど焼く。完全に冷ましてから切り分ける。

