

Chokladpaj (ca 8 bitar)

Pajskalet

150 g	margarin
3 dl	vetemjöl
2 msk	socker
1/2	citronskal (rivet)
1	äggula
2 msk	vatten

Fyllning

2,5 dl	mjök
1	ägg
2	äggulor
1 msk	vetemjöl
100 g	mörk choklad
3 tsk	vaniljsocker

Maräng

2	äggvitor
3/4 dl	socker
3 msk	mandelspån

- Lägg margarin, mjöl, socker, citronskal, äggula och vatten i en bunke och kör allt till en smidig deg.
- Tryck ut degen i en pajform, ca 25 cm i diameter. Låt stå kallt ca 15 min.
- Häll mjölken i en kastrull. Tillsätt det hela ägget, äggulor, vetemjöl och choklad i bitar. Värm allt under omrörning tills det blir en tjock kräm. Krämen ska sjuda men inte koka. Låt svalna.
- Grädda pajdegen i 225° C i 15 min. Tillsätt vaniljsocker i chokladkrämen och häll allt i det gräddade pajskalet.
- Vispa äggvitorna med hälften av sockret till en tjock smet. Vänd ner resten av sockret med lätta tag och bred marängsmeten över chokladkrämen. Strö mandelspån över.
- Grädda pajen i 150° C ca 12 min. Sänk till 100° C och låt stå 45 min till.

