



## Pirteä sitruunamarenkitorttu

### Pohja:

100 g voita  
3 dl vehnä jauhoja  
2 rkl sokeria  
1/2 tl leivinjauhetta  
1 rkl vettä  
tai valmis piirakkapohja

### Täyte

1,5 dl sokeria  
2 dl vettä  
1 dl sitruunamehua  
2,5 rkl maissitärkkelystä  
4 keltuaista  
50 g voita  
1 rkl vaniljasokeria

### Marenki

4 valkuaista  
1 dl sokeria

### Valmistusohje

Nypi jauhot, sokeri ja rasva kulhossa. Lisää keltuainen. Lisää seuraavaksi kylmä vesi ja sekoita tasaiseksi. Älä vaivaa.

Painele taikina 24 cm piirakkavuon pohjalle ja reunoille. Kypsennä pohja 200 asteessa 10 minuuttia.

Sekoita kaikki kiisselin ainekset kattilassa ja keitä kunnes kiisseli sakeenee. Sekoita koko ajan. Jäähdytä ja kaada kiisseli piirakkapohjan päälle.

Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi, vatkaa kunnes vahto on kiiltävää. Lisää sokeri vähitellen koko ajan vatkatun. Pursota marenkivahto kiisselin päälle tai levitä lusikan avulla.

Paista 175 asteessa, kunnes marenki on saanut hieman väriä.