

Lemon Meringue Pie פאי לימון	Lemon Meringue Pie פאי לימון		
לימון	מְרִנְג (מְקַצֵּף)	לימון	בִּצֵּק
<ol style="list-style-type: none"> לערבב עמילן תירס + סוכר בסיר. להוסיף מים ולערבב. להרתיח על אש נמוכה. לערבב מיץ לימון עם החלמונים. לשפוך קצת #1 לקערה עם החלמונים והמיץ. לערבב היטב. להחזיר את תערובת החלמונים לסיר. להרתיח שוב ולשפוך לבצק האפוי. 	<p>3 חלבונים 1/4 כפית אבקת "Cream of Tartar" (לא חובה) 1/4 כפית תמצית וניל 1/3 כוס סוכר</p>	<p>1/2-1/3 כוס עמילן תירס 1 כוס סוכר 1-1/2 כוסות מים 3 חלמונים, טרופים קל 5 כפות מיץ לימון</p>	<p>2-1/4 כוסות קמח 1/2 כפית מלח 2/3 חבילת מרגרינה 1 כף חומץ 1/3 כוס מים</p>
<p>מְרִנְג (מְקַצֵּף)</p> <ol style="list-style-type: none"> לטרוף את החלבונים עם אבקת ה-Cream of Tartar. כשהם מוקצפים, להוסיף באיטיות את הסוכר ותמצית וניל. להמשיך להקציף. למרוח את המקצף על שכבת הלימון, ושיידבק לבצק. לעשות "פסגות הרים" בעזרת כף. לאפות בתנור בחום 200 מעלות ל-8 עד 10 דקות. לקרר באיטיות באיזור שאין רוח. 	<p>בצק בעזרת מעבד מזון (מספיק לשתי מנות)</p> <ol style="list-style-type: none"> לערבב קמח + מלח. לרכך (ולא להמיס) מרגרינה בכוס במיקרוגל. לערבב עם #1. להוסיף את החומץ ואת המים. לערבב עד שהבצק הופך לגוש אחד. לשמור 1/2 במקפיא לפעם הבא. לרדד, להכניס לתבנית, ולדקור עם מזלג. לאפות בתנור בחום 210 מעלות ל-8 דקות. 		