BAKA

Pecanpaj med kanel och vispad grädde

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **60 min** Portioner: **8**

60

Denna paj är perfekt att förbereda någon eller några dagar innan, går även bra att frysa in. Förvara den i kylen men låt den stå i rumstemperatur innan servering.

INGREDIENSER

Pajskal
3 deciliter mjöl
150 gram smör
0.5 tesked salt
0.5 deciliter socker
2 matskedar vatten

Fyllning
125 gram smör
2 matskedar vetemjöl

3 deciliter ljus sirap
1.5 deciliter socker
0.5 tesked salt
0.5 tesked kanel
2 stycken ägg
1 tesked vaniljextrakt eller vaniljpulver
150 gram pekannötter, grovt hackade

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 200 grader
2. Koka smör, sirap, socker, mjöl, salt och kanel i en kastrull. Låt det sjuda i några minuter under omrörning. Ta bort kastrullen från värmen och låt svalna.
3. Blanda samman alla ingredienser för pajskalet och tryck ut i en pajform jämt, jag använde mig av en form som är 26 cm i diameter. Nagga med en gaffel så det blir några små hål i pajskalet. Grädda i ca 5-10 minuter!
4. Tillsätt de hackade pecannötterna, vaniljen och lätt vispade ägg i karamellblandningen.
5. Häll fyllningen i pajskalet och grädda i ca 30-40 minuter i 175 grader. Om du märker att kanten börjar bli brun snabbt, använda dig av aluminiumfolie och bara lägga över kakan så det inte blir bränt.
6. Låt pajen svalna innan du skär den. Fyllningen kommer sätta sig när den kallnar lite. Servera med vispad grädde och pudra över lite kanel.