



DESSERT

Chokladpajer med körsbär

Kock: **Karin Högberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Detta är ett klassiskt trattoria-recept skulle jag nog säga. Ett enkelt pajskal med choklad, fyllt med mascarpone och körsbärskrämer.

Jag erkänner gladeligen att jag har lite pippi på choklad och körsbär. Men det är ju så gott! Jag hackade ner körsbär i krämen men det behöver du inte göra, det räcker med körsbär som garnering om du hellre vill det.

När det inte är säsong kan färska bär ersättas med konserverade eller frysta (Picard). Smaka av och anpassa mängden i så fall.

INGREDIENSER



Chokladpajskal

150 g rumstempererat smör

4 dl mjöl

1 ägg

1 dl strösocker

1 dl kakao (alt 1/2 dl för lite mildare smak)

1 nypa salt

Mascarponekräm

2 dl vispgrädde
200 g mascarponekräm
1 msk florsocker
1 msk mald vaniljstång
2 dl hackade körsbär (valfritt)
100 g körsbär till garnering

GÖR SÅ HÄR

1

Pajskal: Blanda samman samtliga ingredienser till en deg som precis håller ihop. Låt vila i kylan i ca 30 min. Tryck därefter ut degen i en stor pajform eller i sex mindre och grädda på 175 grader i ca 15 min. Låt pajskalet svalna.

2

Mascarponekräm: Vispa grädden och blanda ner osten samt socket. Vänd ner körsbären. Förvara i kyl. Fyll pajformen/formarna med mascarponekräm och toppa med körsbär.