DESSERT

Glutenfri äppelpaj med smak av kola

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Äppel päppel, Äppelpaj. Bara doften av svenska äpplen får ju snålvattnet att rinna till. Gör man sedan en äppelpaj av dem blir det inte mindre gott precis.

Här kommer ett recept till samlingen av alla pajer som finns där ute, dessutom glutenfritt.

Katrine valde att göra detta recept för små portionsformar, så sockertrollet Patrik snabbt kan ta en paj när det är dags att fika framför helgens fotbollsmatcher.
Vill man servera något gott i glaset till denna paj, så skulle vi tipsa om Brännlands Iscider. De har några olika sorter men denna finns i 57 butiker i landet:Brännland Iscider Claim - artnr. 73799 149:-

30

INGREDIENSER

50 g smör
1 dl muscovadosocker
1 dl valfri mjölkdryck
1 tsk vaniljsocker
2 dl glutenfritt havremjöl
1 dl pumpafrön
1 krm salt
2 stycken äpplen (helst svenska)
  mald kanel
  råsocker eller strösocker
2 dl creme fraiche (inte lättvariant)
1,5 tsk vaniljsocker
2 tsk florsocker
  malen kardemumma

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.

2 Smält smöret i en vid kastrull tillsammans med muscovadosockret och mjölken.Blanda ner havremjölet, saltet, vaniljsockret och pumpafröna. Rör till en jämn smet, ta av från värmen.

3 Skala och tärna äpplena. Lägg dem i en skål, strö över kanel och socker efter önskemål.Vissa äpplen är ju sötare än andra och kräver knappt socker, medan andra är så syrliga att man tror det är rönnbär.

4 Fördela äppelbitarna i fyra små portionspajsformar, fördela smeten över dem och grädda mitt i ugnen i ca 15 minuter.

5 Under tiden du gräddar pajen gör du den vispade creme fraichen som är så god till.
Vispa kylskåpskall creme fraiche med elvisp, tillsätt vaniljsockret och florsockret. Vispa tills du har en fast creme (den blir först lös sen blir den fast och vispar du alldeles för länge kan det bli som smör). Ställ i kylen tills det är dags att servera pajen, då strör du över lite malen kardemumma över krämen.