



DESSERT

Ananaspaj - 90-talsklassikern

Kock: **Monika Österheim** Tid: **45 min** Portioner: **6**



Ananaspaj - klassikern från 90-talet. Barndomsminne för många. Nostalgi för andra.

Den här pajen blev en succé när den dök upp. Det finns väl ingen idag som vet vart den kom ifrån. Den sattes fram på alla kalas och fester. Den bjöds på i fikarummen och delades sedan flitigt tills alla tröttnat. För stunden, vill säga. Idag när den serveras säger alla: "Åååh, ananaspaj! Vi minns den men har glömt hur god den är." Nu påminner jag! Receptet är precis som det alltid varit. Inga uppdateringar. Varsågoda!



INGREDIENSER

Pajdeg

150 g smör, smält och avsvalnat
3 dl vetemjöl
1 dl socker
1 tsk bakpulver

Fyllning

280 g avrunnen ananas (2 små el 1 stor brk)

2 dl creme fraiche
0.5 dl socker
2 tsk vaniljsocker
1 st ägg

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 gr och något lägre för varmluftsugn.
Smält smöret i en kastrull och låt svalna.
Låt ananasen rinna av i en durkslag/sil.
- 2** Pajdeg: Blanda mjöl, socker och bakpulver. Rör ner i det avsvalnade smöret i kastrullen och blanda. Tryck ut degen i en smord pajform.
- 3** Fyllning: Blanda creme fraiche, socker, vaniljsocker och ägget till en jämn smet. Blanda ner den avrunna ananasen. Häll smeten i pajdegen i formen. Grädda i ca 30 minuter. Degen kan bli hård om den gräddas för länge.