BAKA

Pajkaka

Kock: **Monika Österheim** Tid: **90 min** Portioner: **15**

90

Det här kakan blir en favorit. Jag lovar!
Vi kallar den pajkaka. Genialiskt enkelt och vansinnigt gott. Först ett lager pajdeg. Sen en sötsyrlig fyllning. Sen ett lager paj till. That's it! Smakar som inget annat.

Förhållandet gräddfil och creme fraiche är inte så kvistigt med någon deciliter hit eller dit. Blanda vad du har hemma.
Kakan är underbart god som den är till en fika men man kan pimpa den till dessert med till exempel mascarponefluff, vaniljsås, glass mm. Det är gott med bär till.
Kakan håller jättebra i kylen flera dagar och blir godare och godare. Det där pajkrispiga när den är nygräddad försvinner såklart men den är ändå jättegod.
Ett tips har kommit in från en av våra läsare, Ulrika, att riva citronzest (citronskal) i fyllningen. Det får smakerna att växa och passar bra till bär, noterar jag och tackar.

INGREDIENSER

Kakan
5 dl vetemjöl
2 dl strösocker
2 msk vaniljsocker

2 tsk bakpulver
250 g kallt smör

Fyllning
2 st ägg
1.5 dl strösocker
0.5 msk vaniljsocker
1.5 dl gräddfil
2 dl creme fraiche (inte lättvariant)

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Klä en cirka 35x25 cm form med bakplåtspapper.
3. Blanda de torra ingredienserna. Arbeta snabbt ihop det med smöret till en smuldeg, antingen för hand eller i en matberedare. Ta några droppar vatten om det behövs för att få ihop degen.
4. Dela degen på hälften. Lägg en halva svalt så länge. Fördela den andra halvan i formen och tryck till den så att den täcker botten (precis som en paj). Kladdar det så doppa fingrarna i mjöl och tryck till. Arbeta snabbt.
5. Förgrädda botten 8-9 minuter.
6. Under tiden gör du fyllningen. Vispa/rör äggen med sockret (inte fluffigt) utan bara så att det blandas.Blanda i resten i omgångar och rör ihop.
7. När den gräddade botten har svalnat lite, häll över fyllningen. Ta fram resten av pajdegen och smula den jämnt över fyllningen - blanda små smulor med större bitar och se till att få smulor ut i hörnen och längs kanterna.
8. Grädda 25-30 min. Passa så att kakan inte får för mycket färg. Den ska vara gyllene.