



Amerikansk äppelpaj

Kock: **Per Morberg** Tid: **120 min** Portioner: **10**



En amerikansk variant av vår älskade äppelpaj.

Lägg till minst 3 timmar på tidsåtgången för pajdegen att vila i kylan!



INGREDIENSER

Pajdeg

360 g vetemjöl (6 dl)
2 g salt (0,25 tsk)
18 g florsocker (2 msk)
260 g kylskåpskallt osaltat smör
75 g iskallt vatten (0,75 dl)

Fyllning

7 stora äpplen, granny smith
30 g vetemjöl (3 msk)
10 g maizena majsstärkelse (1 msk)
4 g vaniljsocker (1 tsk)
3 g kanel (1 tsk)

110 g osaltat smör
120 g strösocker (1,5 dl)
70 g farinsocker, (1 dl)
50 g vatten (0,5 dl)

Pensling

15 g äggula (1)
15 g vispgrädde (1 msk)

Servering

1 liter vaniljglass

GÖR SÅ HÄR

1

Pajdeg: Blanda de torra ingredienserna i matberedare. Dela smöret i små kuber och lägg dem i matberedaren. Pulskör tills blandningen precis börjar smula sig. Tillsätt vattnet lite i taget och kör tills degen börjar gå ihop. Inte mer. Degen kan också snabbt arbetas ihop för hand i en bunke.

Dela degen i 2 bitar och slå in dem i plastfolie. Låt vila i kylan i minst 3 timmar.

Kavla ut den ena degbiten till en 3 mm tjock rundel och fodra en pajform, 24 cm i diameter, med degen. Fodra formen ända upp över kanterna så att det blir ett överhäng på 1 cm. Klipp bort överflödig deg med sax.

2

Fyllning: Sätt ugnen på 220 grader.

Skala, kärna ur och skär äpplena i ganska tunna klyftor. Lägg klyftorna i pajformen.

Blanda mjöl, maizena, vaniljsocker och kanel i en bunke.

Lägg smör, strösocker, farinsocker i en kastrull. Tillsätt vattnet och värm tills smör och socker har smält. Vispa ner de torra ingredienserna i omgångar och blanda ihop en slät blandning. Låt småkoka tills den har tjocknat lite. Rör om under tiden. Ringla blandningen över äpplena.

Vispa ihop äggula och grädde till penslingen och pensla degkanten med det. Kavla ut den andra degbiten till ungefär samma storlek som den förra. Lägg på som ett lock, tryck till försiktigt längs kanten med en gaffel och skär av överflödig deg. Skär några snitt i mitten av pajen så att ångan kan komma ut. Grädda pajen mitt i ugnen i 15 minuter. Sänk värmen till 180 grader och grädda i ytterligare cirka 45 minuter eller tills pajen fått fin färg. Låt pajen svalna helt och servera den sedan tillsammans med vaniljglass.