DESSERT

Morbergs äppelpaj

Kock: **Per Morberg** Tid: **100 min** Portioner: **8**

100

Tarte tatin är en fantastiskt god dessert som bör serveras varm, men inte het.

Servera med en hemgjord vaniljsås så blir den ännu mer fantastisk.

INGREDIENSER

Pajdeg
2 dl vetemjöl
75 g smör
2 msk kallt vatten

Fyllning
100 g smör
0.5 dl strösocker
1 msk färskpressad citronjuice
8 st äpplen

Vaniljsås
1 st vaniljstång

2 dl vispgrädde
1 dl vatten
3 st äggulor
2 msk florsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att göra degen: mät upp mjölet i en skål och skär det kylskåpskalla smöret i små bitar. Finfördela smöret i mjölet med fingertopparna eller i en matberedare till en smulig massa.
2. Tillsätt det kalla vattnet och arbeta snabbt ihop till en jämn deg. Forma degen till en tjock rundel och låt den vila övertäckt i kylskåpet i 30 minuter.
3. Skala äpplena och ta bort kärnhusen. Dela varje äpple i 4 stycken klyftor.
4. Häll citronsaften, smöret och sockret i en ugnstålig stekpanna, ca 24 cm i diameter. Låt detta smälta på medelvärme under omrörning.
5. Värm ugnen till 225°C. Lägg i äppelklyftorna i stekpannan och stek dem i ca 3 min på varje sida, på medelvärme. Ta sedan pannan från plattan.
6. Kavla ut degen på ett mjölat bakbord till en rundel lite större än stekpannan. Lägg degen över äpplena och peta snabbt in kanterna i pannan. Låt vila i rumstemperatur i 15 minuter.
7. Grädda pajen i ugnen i ca 30 min. Ta sedan ut stekpannan och skär med kniv längs kanten, vänd snabbt pajen upp och ned på ett fat. Låt vila i ca 10 min och servera.
8. Vaniljsåsen: Skär vaniljstången på längden med en vass kniv, skrapa ur fröna och lägg dem och stången i en kastrull.
9. Häll på en deciliter vispgrädde och vattnet. Sjud i 10 minuter och låt kallna. Ta sedan upp vaniljstången.
10. Vispa äggulorna tillsammans med florsockret och koka upp gräddvattnet.
11. Sänk sedan värmen och häll i gulorna under kraftig vispning. Vispa såsen tills den tjocknar över svag sjudande värme.
12. Ställ såsen i ett kallt vattenbad och rör om tills den kallnat.

13 Avsluta med att vispa två deciliter vispgrädde så tjock som såsen önskas vara. Rör ned den i vaniljsåsen och servera genast med den varma äppelkakan.