



DESSERT

Morbergs äppelpaj

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



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 pannen från plattan.
- 6** Kavla ut degen på ett mjölat bakkbord till en rundel lite större än stekpannan. Lägg degen över äpplena och peta snabbt in kanterna i pannen. 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.