



DESSERT

Persikopaj med hallonsås

Kock: **Per Morberg** Tid: **120 min** Portioner: **6**



Det här är en underbar paj med mandelkräm och persikor som serveras på hallonspegel och lättvispad grädde.

INGREDIENSER

Pajdeg

3 dl vetemjöl
125 g kylskåpskallt smör
3 msk kallt vatten



Mandelkräm

200 g skållad sötmandel
150 g rumstempererat smör
100 g strösocker
1 st citron, skalet
1 dl vetemjöl
2 st ägg
6 st färska persikor
1 dl aprikosmarmelad

Hallonsås

400 g frysta hallon

2 msk florsocker

1 dl vatten

GÖR SÅ HÄR

- 1** Pajdeg. Skär smöret till degen i kuber och mixa snabbt ihop det med mjöl och vatten till en slät deg i en matberedare.
- 2** Klä en pajform med degen och låt den stå i kylskåpet i 1 timme. (Cirka 24 cm i diameter)
- 3** Sätt under tiden på ugnen på 175°C. Grädda sedan pajskalet i 10-15 minuter.
- 4** Mandelkräm. Mixa mandeln fint i matberedaren och tillsätt resterande av ingredienserna till mandelkrämen och kör tills det blir en kräm.
- 5** Fördela mandelkrämen jämnt i pajskalet. Skiva sedan persikorna och lägg skivorna tätt i pajskalet. Grädda i ugnen i 30-40 minuter.
- 6** Smält under tiden aprikosmarmeladen på låg värme i en liten kastrull, pensla på marmeladen när det återstår 5 minuter i ugnen.
- 7** Hallonsås. Mixa hastigt ihop ingredienserna, passera blandningen genom en sil och späd eventuellt mer mer vatten.
- 8** Servera pajbitarna på en spegel av hallonsås och garnera med en klick lättvispad grädde.