DESSERT

Persikopaj med hallonsås

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

120

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.