



Peach galette

Kock: **Roy Fares** Tid: **85 min** Portioner: **8**



Ljuvlig persikogalette är en finfin dessert efter middagen. Fantastiskt gott och enkelt att göra.

Serveras tillsammans med vanilglass eller vaniljvisp.



INGREDIENSER

Pajdeg

220 g osaltat smör (kallt)
4.5 dl vetemjöl
1 msk strösocker
0.5 tsk salt
0.75 dl iskallt vatten

Topping

300 g mandelmassa
1 st ägg
0.5 dl vetemjöl
100 g smör (rumstempererat)

6 st persikor
30 g smör

Pensling

1 st ägg
1 msk farinsocker
2 msk hyvlad mandel

GÖR SÅ HÄR

- 1** Pajdeg: Dela smöret i små tärningar. Lägg alla ingredienser förutom vattnet i en matberedare och kör i på max hastighet i 5 sekunder, eller tills du ser att degen smulat sig.
- 2** Tillsätt vatten och kör tills degen börjar gå ihop. Man ska se små ?isor av smöret kvar. Tryck ihop degen lite lätt, plasta och låt vila i kylan en timme.
- 3** Sätt ugnen på 200 grader.
- 4** Topping: Blanda mandelmassa och smör till en slät smet med handen i en bunke, tillsätt 1 ägg och vetemjöl och blanda väl.
- 5** Kavla ut pajdegen till en rundel, ca 30 cm i diameter. Lägg över degen på en plåt med bakplåtspapper.
- 6** Skiva persikor i lagom tjocka skivor. Lägg mandelfyllning i mitten av den utkavlade degen och spara en bit av kanterna så att du kan vika över.
- 7** Toppa med de skivade persikorna, lägg dem något omlott. Lägg ut små smörkuber och vik över kanterna så att du bildar en ?n ram.
- 8** Pensling: Pensla sidorna med ägg och strö över farinsocker och hyvlad mandel. Grädda mitt i ugnen på 200 grader i cirka 30 - 35 minuter.