BAKA

Roy Fares choklad- och päronpaj

Kock: **Roy Fares** Tid: **120 min** Portioner: **8**

120

Choklad, päron, mandel och pekannötter smakar riktigt bra tillsammans. Det här är en härlig paj som räcker till många.

INGREDIENSER

Chokladmördeg
125 g smör
120 g florsocker (2 dl)
55 g ägg (1 st)
25 g kakao (0,5 dl)
240 g vetemjöl (4 dl)

Fyllning
120 g mandelmjöl
150 g strösocker (1,75 dl)
120 g smör, rumstemperatur
165 g ägg (3 st)

40 g kakao (1 dl)
4 g vaniljsocker (1 tsk)
30 g vetemjöl (0,5 dl)
3-5 päron
40 g pekanötter - grovhackade

Servering
400 g lättvipsad grädde (4 dl)

GÖR SÅ HÄR

1. Mördeg: Arbeta samman alla ingredienser till en deg, plasta och låt vila i kylen 30 minuter. Kavla ut degen 3 mm tjock på ett mjölat bord och fodra en avlång pajform med löstagbar kant 28x20 cm ända upp på kaneterna. Skär av överflödig deg. Skala päronen, dela i mitten och skiva i lagom tjocka skivor och lägg en bunke, pressa över citron saft och blanda runt.

2. Fyllning: Sätt ugnen på 180 grader. Kör mandelmjöl och strösocker i en matberedare, ta i lite i taget av smöret. Blanda sedan i ett ägg i taget, kakao och vaniljsocker. Blanda försiktigt till en len och fin massa. Fördela jämt i formen och lägg på päronskivor och hackade pekannötter. Grädda mitt i ugnen på 180 grader i 50 ? 55 min. Ta ut och låt svalna.