



DESSERT

# Citronpaj med vispgrädde

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **6**



En härlig citronpaj att avnjuta till en kopp kaffe i solen, passar även utmärkt som syrlig dessert efter en mastig måltid.

## INGREDIENSER

### Pajdeg

- 150 g smör
- 2 dl vetemjöl
- 1 dl krossade digestivekex
- 1 st äggula
- 2 msk strösocker

### Fyllning

- 6 st citroner
- 2.5 dl strösocker
- 10 st äggulor
- 2.5 dl vispgrädde



## GÖR SÅ HÄR

- 1** Krossa digestivekexen i en mortel så att kexen blir till ett grovkornigt mjöl.
- 2** Blanda smör, mjöl, digestivekex, äggula och socker till en fin deg.
- 3** Tryck ut degen i en pajform (ungefär 20 cm i diameter).
- 4** Sätt ugnen på 225 °C och grädda pajdegen i ca 30 minuter. Låt sen svalna.
- 5** Riv citronskalet fint och pressa ur juicen i en kastrull. Lägg även ner smöret i kastrullen.
- 6** Värm försiktigt tills att smöret är smält
- 7** Tillsätt ägggulor och fortsätt värma tills det att smeten tjocknar. Gör den inte det kan du tillsätta lite maizenamjöl.
- 8** Häll smeten i pagen och låt svalna, se till att den får tid att svalna ordentligt så att pagen inte blir rinnig. Servera tillsammans med vispad grädde.