



Crème brûlée- och grapefruktstarte

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **50 min** Portioner: **6**



Grapefrukt kan användas till så mycket mer än att pressas till juice. Prova att kombinera denna syrliga citrusfrukt med söt, krämig crème brûlée i ett mört pajskal.



INGREDIENSER

Pajskal

2,5 dl vetemjöl
75 g smör
0,5 dl florsocker
2-3 tsk grädde
1 st äggvita, uppvispad (till pensling)

Fyllning

1.75 dl strösocker
1.75 dl vispgrädde
2 st ägg
4 st äggulor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda mjöl och socker i en mixer och kör några gånger på pulse så att allt blandas. Tillsätt det kylskåpskalla smöret skuret i kuber och mixa till du får en grymig massa. Tillsätt grädden, börja med 2 tsk och fortsätt att mixa tills du får en fin konsistens på pajdegen. Låt degen vila i kylskåp ca 30 min.
- 2** Sätt ugnen på 175°C. Smörj en avlång form (ca 30x10 cm), gärna med löstagbar kant. Tryck ut degen i bakformen och nagga skalet med en gaffel. Grädda långt ner i ugnen i 15-18 minuter. Akta så att kanterna inte bränns. Pensla det färdiggräddade skalet med äggvitan.
- 3** Vispa strösocker, grädde, ägg och äggulor i en skål. Blanda ned grapefruktjuice och rivet skal. Blanda tills du får en slät fyllning.
- 4** Häll fyllningen i det gräddade och penslade skalet. Grädda i nedre delen av ugnen tills fyllningen stannat, ca 30 minuter.
- 5** Strö 2 msk socker över den färdiggräddade pajen och bränn av med en brännare eller på maxgrill i ugnen tills att sockret smält helt och karamelliserats. Det tar ca 2 minuter. Täck kanterna av skalet med folie så att det inte bränns vid. Låt svalna i kylan minst 1 timme, gärna längre.