BAKA

Crème brûlée- och grapefruktstarte

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

50

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

1.25 färskpressad grapefruktjuice + 1 msk finrivet skal

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 grynig 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 kylen minst 1 timme, gärna längre.