DESSERT

Glutenfri kolapaj med lingongrädde

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **90 min** Portioner: **12**

90

Underbart god kolapaj som lätt blir en favorit hos både stora och små.

Len och söt kola med en touch av salt i ett krispigt pajskal som är bakat utan gluten. Ät den som den är, servera den med en god vaniljglass som tillbehör eller som här, med lingongrädde.
Tänk på att inte röra för mycket i kolan när den kokas, då finns det risk att den sockrar sig.

INGREDIENSER

Pajbotten
1.5 dl rismjöl
0.5 dl maizena majsstärkelse
1 dl mandelmjöl
1 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker

2 tsk fiberhusk
1 st ägg
75 g smör

Kola
2 dl vispgrädde
1.25 dl ljus sirap
1.25 dl strösocker
100 g smör
75 g kallt smör, skuret i bitar
1 tsk vaniljsocker
0.5 tsk salt

Lingongrädde
3 dl vispgrädde
1 dl rårörda lingon

GÖR SÅ HÄR

1. Pajbotten. Blanda alla torra ingredienser. Tillsätt ägget och smöret skuret i bitar. Nyp ihop med fingrarna eller kör i maskin till en deg. Tryck ut i en pajform med löstagbar botten. Ställ kallt 30 minuter.

2. Värm ugnen till 200 grader. Grädda pajskalet 20-25 minuter, tills det fått fin färg. Låt svalna.

3. Kola. Blanda samman grädde, sirap, strösocker och 100 g smör i en tjockbottnad kastrull, låt koka upp. Sänk värmen och låt kolan sjuda på medelvärme tills den tjocknar och uppnår 121 grader. Ta av kastrullen från värmen och tillsätt vaniljsocker, salt och det kalla smöret lite i taget. Rör tills allt smör smält ordentligt. Häll kolan över pajbotten och ställ svalt att stelna.

4. Lingongrädde. Vispa grädden och blanda med rårörda lingon.

5. Skär den kalla pajen i bitar med en vass kniv och servera med lingongrädden.