DESSERT

Mangopaj

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **60 min** Portioner: **10**

Ljuvlig mangopaj med färska bär och frisk citrongrädde.

Den här pajen förbereds med fördel dagen före servering.
Lägg till ett par timmar eller ett dygn för för att låta pajbotten frysa i frysen.

INGREDIENSER

Botten
50 gram rumsvarmt smör
1.5 dl havregryn
1 dl mandelmjöl
0.75 dl socker
1 dl maizena
1 tsk vaniljsocker

Fyllning
4 st gelatinblad
4 st mogen mango
3 dl vispgrädde

2 dl socker
0.5 st citron, saft och skal

Citrongrädde
3 dl vispgrädde
2 msk florsocker
0.5 st citron, saft och skal

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Blanda samman alla ingredienser till botten i en bunke. Spänn fast ett bakplåtspapper på botten av en springform, ca 22 cm i diameter.Tryck ut degen på pappret, nagga och grädda i mitten av ugnen ca 15 min eller tills den fått fin färg. Låt svalna. Skär med en vass kniv längs kanten och lossa försiktigt på formen. Klipp remsor utav bakplåtspapper att fodra insidan av formen med, spänn sedan formen igen. Bakplåtspappret gör att det blir lättare att lossa pajen från formen när den är klar, och ger pajen fina kanter.
3. Lägg gelatinbladen i en stor skål med kallt vatten.
4. Skala mangon. Skär loss fruktköttet och mixa till en puré med stavmixer. Pressa purén genom en finmaskig sil. Ta baksidan av en sked till hjälp för att få ut så mycket saft som möjligt. Det ska bli ca 3 dl.
5. Rör ihop mangosaft, grädde, socker, citronsaft och citronskal i en kastrull. Låt koka upp och sjud några minuter tills sockret lösts upp ordentligt. Dra av från plattan.
6. Ta upp gelatinbladen från vattnet och krama ur. Rör ner i mangoblandningen och blanda tills gelatinet smält. Låt fyllningen svalna ca 15 min, häll sedan över pajbotten och ställ in formen i frysen ett par timmar eller över natten.
7. Ta fram pajen ur frysen någon timme innan servering. Lossa från formen och dra bort pappersremsorna.
8. Förbered citrongrädden. Vispa grädde tillsammans med florsocker och citronsaft, blanda ner citronskal.
9. Servera pajen med citrongrädde och färska bär och frukter.