



Plommonpaj

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **90 min** Portioner: **6-8**

God och lättbakad plommonpaj. Serveras gärna ljummen med lättvispad grädde!

Jag har använt siktat dinkelmjöl i pajdegen. Det går bra att byta ut mot vanligt vetemjöl om man vill.

Tips! För ett extra krispigt pajskal, pensla det förgräddade pajskalet med uppvispat ägg när det precis tagits ut ur ugnen!



INGREDIENSER



Pajdeg

125 g smör, tärnat
180 g siktat dinkelmjöl (3 dl)
45 g strösocker (0,5 dl)
1 krm salt



Fyllning

3 st äggulor
1 dl creme fraiche
1 tsk vaniljsocker
90 g strösocker (1 dl)
2 msk maizena majsstärkelse
0.5 st citron, saften
12 st plommon

Till servering

2 dl vispgrädde

GÖR SÅ HÄR

1

Pajdeg. Nyp ihop smöret tillsammans med mjöl, socker och salt till en deg. Tryck ut degen i en pajform med låg kant, ca 24 centimeter i diameter.

Använd gärna en pajform med löstagbar botten. Se till att trycka ut degen ordentligt upp på, och gärna lite över, kanterna.

Ställ formen i kylskåp ca 30 minuter eller lite kortare i frysen. Värm ugnen till 200 grader. Förgrädda pajskalet i ca 10 minuter. Tag ut pajskalet ur ugnen och sänk värmen till 175 grader. Pensla eventuellt pajskalet med uppvispat ägg för extra krispighet.

2

Fyllning. Blanda ihop maizena, strösocker och vaniljsocker. Vispa samman äggulor, crème fraîche och citronsaft med sockerblandningen. Halvera och kärna ur plommonen. Täck pajbotten med plommonhalvorna och häll fyllningen över. Grädda pajen i ca 25-30 minuter tills fyllningen stelnat till och fått en lite gyllene färg.

3

Servering. Pajen är god att äta både ljummen och kall. Pudra eventuellt över lite florsocker och servera den med lättvispad grädde vid sidan av.