



DESSERT

Äppelpaj med mandelfyllning

Kock: **Karin Högberg** Tid: **80 min** Portioner: **4**

Äppelpaj med härlig mandelfyllning.



INGREDIENSER

3-4 äpplen, skivade i ca 3 mm skivor

Pajdeg

100 g smör

3 dl vetemjöl

1 dl socker

Mandelkräm

2 ägg

1 dl socker

2 dl mandelmjöl

100 g smör

0.5 citron, rivet skal



GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader.
Mandelkräm: Vispa samman samtliga ingredienser tills du har en någorlunda slät kräm utan smörklumpar. Förvara i kyl om du inte använder den direkt.
- 2** Pajdeg: Nyp ihop smöret med de torra ingredienserna tills du har en slät deg, överarbeta inte. Låt degen ligga i kylan i 30 minuter.
- 3** Kavla eller tryck därefter ut degen i en pajform. Förgrädda pajen i ca 10 minuter.
- 4** Bred ut mandelkrämen i pajen och lägg på äppleskivorna. Grädda i ca 20-25 minuter i mitten av ugnen. Servera gärna med vaniljsås.