

Pepparkakspaj med apelsinkräm



Istället för att göra en pajdeg använd färdigköpt pepparkaksdeg. Enkelt att bara trycka ut i en pajform och grädda. Fyll...

KAFFETIPSET

CLASSIC FESTIVITA
100% Klimatkompenserat, extra mörkrostat kaffe med intensivt kryddig arom och toner av mörk choklad. Fyllig och kraftig smak med markerad beska, kryddtoner och viss rökighet.



{0} port.

ca 15min

Ingredienser

250 gram pepparkaksdeg

Fyllning

2 dl vispgrädde

1 dl kesella gourmet

2 msk socker

0,5 st apelsin(er), strimlat skal och pressad saft

1 msk citruslikör, ev

Tillagning

1. Smörj noga en slät form med löstagbar kant, ca 23 cm i diameter. Tryck ut degen i botten och 3 cm upp på kanterna.
2. Sätt ugnen på 200 grader. Låt formen stå i kylan tills ugnen är varm.
3. Grädda pajskalet i mitten av ugnen i 6-8 minuter. Låt det svalna och lossa det runt kanterna.
4. Vispa grädden hårt. Rör ner kesella, socker, apelsinskal och -saft och ev likör.
5. Häll krämen i pajskalet och garnera ev med citronmeliss och skivad citrusfukt så som "kumquat".

Receptet är skapat av: Svenska Dagbladet