

Aprikospaj

Recept på underbar paj som fylls med aprikoser, kesella och citron. Serveras helst ljummen med kall vaniljsås eller lättvispad grädde.

1 styck    Lite träning krävs  up to 80 Min.



Ingredienser:

Deg:

2 dl vetemjöl
0,75 dl potatismjöl
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
150 g mjukt smör
1,5 dl socker
2 st ägg

Aprikosfyllning:

250 g kesella
2 tsk Dr. Oetker Citronarom
0,5 dl socker
1 msk potatismjöl
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
1 burk aprikoser liten

1 Gör så här:

Blanda mjöl, potatismjöl och bakpulver. Vispa smör och socker vitt och poröst. Tillsätt äggen ett i taget. Blanda ned de torra ingredienserna och rör försiktigt ihop till en deg.

2 Förbered fyllningen genom att blanda samman kesella, citronarom, socker, potatismjöl och vaniljsocker. Dela aprikoserna i små bitar. Tryck ut hälften av degen i en smord och bröad form (Ø 22-24 cm), helst med löstagbar kant. Lägg på aprikoser, fyllningen och täck med resten av degen.

3 Grädda kakan i botten av ugnen vid 160 grader i ca 45 minuter. Serveras ljummen med kall vaniljsås eller lättvispad grädde.