

Kolapaj med nötter

1 springform

1 springform



Lite träning krävs



up to 80 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

3,5 dl vetemjöl
150 g smör
1,25 dl florsocker
1 st äggulor

Kolafyllning:

50 g Mandelsplitter
50 g Dr. Oetker Valnötskärnor
50 g pistagenötter (osaltade)
50 g Dr. Oetker Apelsinskal
4 dl socker
90 g smör
5 dl vispgrädde
0,25 tsk salt

1 Gör så här:

Smula samman mjöl och smör i en skål. Tillsätt florsocker och äggula och blanda samman till en deg. Är det svårt att forma ihop den tillsätts en matsked vatten. Täck degen med plastfolie och förvara i kylskåp minst en timme.

2 Smörj en springform (24 cm i diameter) och sätt ugnen på 200 grader. Kavla ut mördegen ca 0.5 cm tjock och klä springformen med degen. Grädda i 18-20 minuter.

3 Hacka valnötter och pistagenötter grovt. Rosta nötter och mandel i ugnen ca 5 minuter tills de är lätt gyllenfärgade. Låt svalna.

4 Kolafyllning: Smält sockret i en tjockbottnad kastrull. Tillsätt smöret, en sked i taget och rör hela tiden så smöret absorberas av sockret. Tillsätt grädden under omrörning. Höj värmen och låt smeten koka upp. Tillsätt salt och låt koka några minuter under omrörning tills massan är helt slät. Häll kolan i en skål och låt svalna till rumstemperatur. Vänd ner apelsinskal och rostade nötter i kolasmeten och håll den över mördegsbotten.

5 Ställ kakan i kyl, minst 4 timmar innan servering.



Dr. Oetker Sverige AB

- 6 Avnjuts i små bitar, gärna med en klick lättvispad grädde.



© Dr. Oetker Box 5370 402 28 Göteborg · www.oetker.se
E-Mail: info@oetker.se · Tel: +46 (0) 31-86 45 80