

Mandel och Valnötstårta

Recept på frasig paj som har en fyllning utav bla mandel och valnötter. Se gärna på receptfilmen för att få inspiration och tips.

1 springform



Lite träning krävs

up to 80 Min.



Ingredienser:

Pajdeg:

3 dl vetemjöl

0,5 tsk salt

1 dl florsocker

2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker

100 g smör

1 st ägg , litet

Fyllning:

3 st ägg

1,5 dl flytande honung

25 g mjukt smör

1 msk Dr. Oetker Vaniljsocker

1 st apelsinskal , från en väl tvättad apelsin

100 g Mandelsplitter (2 påsar)

2 påsar Dr. Oetker Valnötskärnor (100 g)

1 Gör så här:

Blanda mjöl, salt, florsocker och vaniljsocker. Smula ned smöret i blandningen. Tillsätt äggen och knåda samman till en deg. Täck degen med plastfolie och lägg i kyl minst en timme. Knåda degen lätt och tryck ut den i smord springform, ca 24 cm diameter.

2 Sätt ugnen på 175 grader. Rosta mandelsplitter någon minut i torr stekpanna. Vispa samman honung, ägg, smör, vaniljsocker och rivet apelsinskal. Tillsätt mandel och valnötter. Häll fyllningen i pajformen. Grädda i 175 grader i 30 - 40 min. Låt kakan kallna helt, gärna i kylan innan servering.

3 Servera gärna kakan med en klick Vispad grädde.

4 Tips: Prova att byta ut apelsinskal mot 2 tsk Dr. Oetker Pepparkakskryddor!