






Pepparkakspannacottapaj med polkagrissmak

Recept på julig dessert, som är så god så man kan göra och äta den hela vintern!

1 pajform    Lite träning krävs   up to 70 Min.



Ingredienser:

Botten:

100 g pepparkakor
75 g smör

Fyllning:

6 dl vispgrädde
1,5 dl strösocker
2 påsar Dr. Oetker Vegegel
1 dl polkagrisar grovmortlade

Garnering:

3 dl vispgräddade kylskåpskall
omkring 0,5 krm Dr. Oetker
Bakpulver
Dr. Oetker Christmas trees

1 Botten:

Mixa pepparkakorna till ett fint smul i matberedare. Smält smöret och blanda ihop det med kaksmulet till en formbar massa. Tryck ut kakmassan i en pajform och ställ i kylskåpet för att stelna medan du gör pannacottafyllningen.

2 Fyllning:

Häll upp vispgrädde, strösocker och vegegel i en kastrull. Rör om och låt loka upp på medelvärme under konstant omrörning i en kastrull i 3-4. Häll upp pannacottan i pajskalet och låt den stelna lite innan du garnerar med grovmortlade polkagrisar.

3 Garnering:

Vispa upp grädden med lite bakpulver i. Dekorera din paj med vispgrädde och Christmas tree strössel. Klar att avnjutas!