

# 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  
cirka 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!