

Citruspaj med rosmarin-kanderade pecannötter

8 bit.

Ingredienser:

Pajdeg
3 dl vetemjöl
125 g smör
1 krm salt
3 msk vatten, kallt
Citruskräm
2,5 dl vispgrädde
3,5 dl florsocker
0,5 st apelsin, rivet skal av
0,5 st citron, rivet skal av
1 st kanelstång
2 st nejlikor, hela
2 st kryddpepparkorn
2 krm ingefära
5 st ägg
4 msk citron, pressad saft av
Apelsinkompott
1 st gelatinblad
3 st apelsiner
0,5 dl apelsinjuice färskpressad
0,5 st vaniljstång
1 msk socker
Pecannötter
100 g pecannötter
50 g smör
0,5 dl honung
3 kvistar rosmarin, färsk

Gör så här:

Pajdeg
Ställ ugnen på 175 grader. Mät upp mjöl i en bunke, tärna ner smöret, och rör ner vatten och salt. Arbeta ihop detta till en deg, och tryck ut i en form (22 – 24 cm). Förgrädda i ca 10 minuter.
Citruskräm
Koka upp grädde med socker, citrusskal och kryddor. Ta bort från värmen. Sila bort kryddorna. Vispa ner ägg och citrussaft. Häll smeten i pajformen och grädda ca 30 min, tills smeten precis stannat. Låt kallna.
Apelsinkompott
Lägg gelatinbladet i kallt vatten ca 5 min. Filéa apelsinerna. Ta tillvara saften, mät till 1 dl. Halvera vaniljstången och skrapa ur fröna. Dela stängan i 4 bitar. Koka upp apelsinsaft, vaniljstång, -frön och socker i en kastrull. Ta kastrullen från värmen. Tillsätt gelatinbladet. Låt kallna i rumtemperatur. Blanda ner apelsinbitarna. Fördela kompotten på pajen. Ställ i kyl ca 1 timme.
Pecannötterna
Värm smöret tills det precis börjar bubbla, tillsätt honung, rosmarin och nötter och låt småputtra i ett par minuter tills honungen börjar bli seg. Häll upp nötterna på ett oljat bakplåtspapper. Låt kallna och bryt sönder i lämpliga bitar som du fördelar på pajen vid servering.



Citruspaj med rosmarin-kanderade pecannötter

8 bit.

Ingredienser:

Pajdeg
3 dl vetemjöl
125 g smör
1 krm salt
3 msk vatten, kallt
Citruskräm
2,5 dl vispgrädde
3,5 dl florsocker
0,5 st apelsin, rivet skal av
0,5 st citron, rivet skal av
1 st kanelstång
2 st nejlikor, hela
2 st kryddpepparkorn
2 krm ingefära
5 st ägg
4 msk citron, pressad saft av
Apelsinkompott
1 st gelatinblad
3 st apelsiner
0,5 dl apelsinjuice färskpressad
0,5 st vaniljstång
1 msk socker
Pecannötter
100 g pecannötter
50 g smör
0,5 dl honung
3 kvistar rosmarin, färsk

Gör så här:

Pajdeg
Ställ ugnen på 175 grader. Mät upp mjöl i en bunke, tärna ner smöret, och rör ner vatten och salt. Arbeta ihop detta till en deg, och tryck ut i en form (22 – 24 cm). Förgrädda i ca 10 minuter.
Citruskräm
Koka upp grädde med socker, citrusskal och kryddor. Ta bort från värmen. Sila bort kryddorna. Vispa ner ägg och citrussaft. Häll smeten i pajformen och grädda ca 30 min, tills smeten precis stannat. Låt kallna.
Apelsinkompott
Lägg gelatinbladet i kallt vatten ca 5 min. Filéa apelsinerna. Ta tillvara saften, mät till 1 dl. Halvera vaniljstången och skrapa ur fröna. Dela stängan i 4 bitar. Koka upp apelsinsaft, vaniljstång, -frön och socker i en kastrull. Ta kastrullen från värmen. Tillsätt gelatinbladet. Låt kallna i rumtemperatur. Blanda ner apelsinbitarna. Fördela kompotten på pajen. Ställ i kyl ca 1 timme.
Pecannötterna
Värm smöret tills det precis börjar bubbla, tillsätt honung, rosmarin och nötter och låt småputtra i ett par minuter tills honungen börjar bli seg. Häll upp nötterna på ett oljat bakplåtspapper. Låt kallna och bryt sönder i lämpliga bitar som du fördelar på pajen vid servering.



Citruspaj med rosmarin-kanderade pecannötter

8 bit.

Ingredienser:

Pajdeg
3 dl vetemjöl
125 g smör
1 krm salt
3 msk vatten, kallt
Citruskräm
2,5 dl vispgrädde
3,5 dl florsocker
0,5 st apelsin, rivet skal av
0,5 st citron, rivet skal av
1 st kanelstång
2 st nejlikor, hela
2 st kryddpepparkorn
2 krm ingefära
5 st ägg
4 msk citron, pressad saft av
Apelsinkompott
1 st gelatinblad
3 st apelsiner
0,5 dl apelsinjuice färskpressad
0,5 st vaniljstång
1 msk socker
Pecannötter
100 g pecannötter
50 g smör
0,5 dl honung
3 kvistar rosmarin, färsk

Gör så här:

Pajdeg
Ställ ugnen på 175 grader. Mät upp mjöl i en bunke, tärna ner smöret, och rör ner vatten och salt. Arbeta ihop detta till en deg, och tryck ut i en form (22 – 24 cm). Förgrädda i ca 10 minuter.
Citruskräm
Koka upp grädde med socker, citrusskal och kryddor. Ta bort från värmen. Sila bort kryddorna. Vispa ner ägg och citrussaft. Häll smeten i pajformen och grädda ca 30 min, tills smeten precis stannat. Låt kallna.
Apelsinkompott
Lägg gelatinbladet i kallt vatten ca 5 min. Filéa apelsinerna. Ta tillvara saften, mät till 1 dl. Halvera vaniljstången och skrapa ur fröna. Dela stängan i 4 bitar. Koka upp apelsinsaft, vaniljstång, -frön och socker i en kastrull. Ta kastrullen från värmen. Tillsätt gelatinbladet. Låt kallna i rumtemperatur. Blanda ner apelsinbitarna. Fördela kompotten på pajen. Ställ i kyl ca 1 timme.
Pecannötterna
Värm smöret tills det precis börjar bubbla, tillsätt honung, rosmarin och nötter och låt småputtra i ett par minuter tills honungen börjar bli seg. Häll upp nötterna på ett oljat bakplåtspapper. Låt kallna och bryt sönder i lämpliga bitar som du fördelar på pajen vid servering.



Citruspaj med rosmarin-kanderade pecannötter

8 bit.

Ingredienser:

Pajdeg
3 dl vetemjöl
125 g smör
1 krm salt
3 msk vatten, kallt
Citruskräm
2,5 dl vispgrädde
3,5 dl florsocker
0,5 st apelsin, rivet skal av
0,5 st citron, rivet skal av
1 st kanelstång
2 st nejlikor, hela
2 st kryddpepparkorn
2 krm ingefära
5 st ägg
4 msk citron, pressad saft av
Apelsinkompott
1 st gelatinblad
3 st apelsiner
0,5 dl apelsinjuice färskpressad
0,5 st vaniljstång
1 msk socker
Pecannötter
100 g pecannötter
50 g smör
0,5 dl honung
3 kvistar rosmarin, färsk

Gör så här:

Pajdeg
Ställ ugnen på 175 grader. Mät upp mjöl i en bunke, tärna ner smöret, och rör ner vatten och salt. Arbeta ihop detta till en deg, och tryck ut i en form (22 – 24 cm). Förgrädda i ca 10 minuter.
Citruskräm
Koka upp grädde med socker, citrusskal och kryddor. Ta bort från värmen. Sila bort kryddorna. Vispa ner ägg och citrussaft. Häll smeten i pajformen och grädda ca 30 min, tills smeten precis stannat. Låt kallna.
Apelsinkompott
Lägg gelatinbladet i kallt vatten ca 5 min. Filéa apelsinerna. Ta tillvara saften, mät till 1 dl. Halvera vaniljstången och skrapa ur fröna. Dela stängan i 4 bitar. Koka upp apelsinsaft, vaniljstång, -frön och socker i en kastrull. Ta kastrullen från värmen. Tillsätt gelatinbladet. Låt kallna i rumtemperatur. Blanda ner apelsinbitarna. Fördela kompotten på pajen. Ställ i kyl ca 1 timme.
Pecannötterna
Värm smöret tills det precis börjar bubbla, tillsätt honung, rosmarin och nötter och låt småputtra i ett par minuter tills honungen börjar bli seg. Häll upp nötterna på ett oljat bakplåtspapper. Låt kallna och bryt sönder i lämpliga bitar som du fördelar på pajen vid servering.

