

# Pumpapaj med färska dadlar & mörk rom!



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# Pumpapaj med färska dadlar & mörk rom

12 port. (bitar)

## Ingredienser:

### Pajdeg

150 gram smör  
2 msk strösocker  
3-4 dl mjöl  
1-2 msk vatten

### Fyllning

3 st ägg  
4 dl pumpa kokt, passerad  
och väl avrunnen  
1,25 dl lönnsirap går även  
bra med vanlig sirap  
2,5 dl grädde  
2 msk mörk rom  
1 tsk kanel  
1 tsk ingefära  
1 tsk muskot  
1 krm salt  
10 st dadlar urkärnade och  
grovhackade  
6 st dadlar urkärnade, till  
garnering

## Gör så här:

### Pajdeg

Blanda till en deg i matberedare, ställ kallt 30 min. Tryck ut degen i en pajform. Gör en rundel av bakplåtspapper och lägg över pajformen. Fyll med ris för att förhindra att pajens form ändras. Förgrädda i ugn på 225° ca 10-15 min.

### Fyllning

Vispa ägg och sirap, lägg i pumpapurén och grädde. Blanda i övriga ingredienser och blanda väl. Häll försiktigt i pumpafyllningen i det förgräddade pajskalet. Strö över de grovhackade dadlarna och låt dom sjunka ner i fyllningen. Grädda i 175° tills fyllningen stelnat vid kanterna men är flytande i mitten ca 35 min.

Låt pajen svalna, den mjuka mittdelen stelnar av den kvarvarande värmen. Dekorera med dadlar (halverade och urkärnade) och servera med lättvispad grädde eller vaniljglass.