

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 lönsirap 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. Håll 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.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! www.hebe.se

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 lönsirap 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. Håll 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.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! www.hebe.se

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 lönsirap 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. Håll 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.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! www.hebe.se

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 lönsirap 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. Håll 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.



PROFFS PÅ FRUKT & GRÖNT! www.hebe.se