

pumpapaj med pecannötter & sharon!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Pumpapaj med pecannötter & sharon

12 port. (bitar)

Ingredienser:

Pajdeg

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

Fyllning

4 dl pumpa kokt, passerad
och väl avrunnen

1,5 dl strösocker

1 dl grädde

2 st ägg

2 tsk kanel

4 tsk ingefära

4 tsk muskot

1 tsk salt

Topping

0,6 dl farinsocker

0,6 dl pecannötter osaltade

2 st sharon

1 msk smör rumstempererat

Gör så här:

Pajdeg

Blanda alla ingredienserna till degen i en matberedare och låt stå kallt 30 min, tryck ut i pajform. Gör en rundel av bakplåtspapper och lägg över pajdegen. Fyll med ris för att förhindra att pajdegens form ändras.

Förgrädda i ugn 225° ca 10-15 min.

Fyllning

Vispa ägg och socker, blanda i pumpapurén och resten av ingredienserna och fyll pajskalet. Grädda i 220° ca 10 min, sänk till 175° och grädda 30 min.

Blanda farinsocker nötter och smör och strö över pajen och grädda ytterligare 15 min.

Dekorera med skivad sharon och servera med vaniljglass eller lättvispad grädde.