

Tryffelpaj med citrussallad

15 bitar

Ingredienser:

Tryffelpaj

15 st digestivekex
0,5 dl kakao
2 krm salt
0,5 tsk kanel
2 krm kardemumma stött
100 gram smör
300 gram mörk choklad
1,5 dl vispgrädde
0,5 dl pinjekärnor
Citrussallad
2 st apelsin
2 st blodgrape

Gör så här:

Tryffelpaj

Stöt sönder digestivekexen och blanda med kakao, salt, kanel och kardemumma. Smält smöret och blanda med kexen. Arbeta ihop till en deg. Tryck ut degen i en pajform (20 cm i diameter).
Finhacka chokladen i en bunke. Värm grädden och häll över chokladen i en bunke. Rör tills chokladen smält. Häll chokladtryffeln i pajskalet. Toppa med pinjekärnor. Ställ in pajen minst 3 timmar i kylan, tills tryffeln stelnat.

Citrussallad

Skala apelsinerna och blodgrapen. Filéa apelsin- och grape klyftorna och blanda samman dem i en skål. Servera citrussalladen till tryffelpajen.



Tryffelpaj med citrussallad

15 bitar

Ingredienser:

Tryffelpaj

15 st digestivekex
0,5 dl kakao
2 krm salt
0,5 tsk kanel
2 krm kardemumma stött
100 gram smör
300 gram mörk choklad
1,5 dl vispgrädde
0,5 dl pinjekärnor
Citrussallad
2 st apelsin
2 st blodgrape

Gör så här:

Tryffelpaj

Stöt sönder digestivekexen och blanda med kakao, salt, kanel och kardemumma. Smält smöret och blanda med kexen. Arbeta ihop till en deg. Tryck ut degen i en pajform (20 cm i diameter).
Finhacka chokladen i en bunke. Värm grädden och häll över chokladen i en bunke. Rör tills chokladen smält. Häll chokladtryffeln i pajskalet. Toppa med pinjekärnor. Ställ in pajen minst 3 timmar i kylan, tills tryffeln stelnat.

Citrussallad

Skala apelsinerna och blodgrapen. Filéa apelsin- och grape klyftorna och blanda samman dem i en skål. Servera citrussalladen till tryffelpajen.



Tryffelpaj med citrussallad

15 bitar

Ingredienser:

Tryffelpaj

15 st digestivekex
0,5 dl kakao
2 krm salt
0,5 tsk kanel
2 krm kardemumma stött
100 gram smör
300 gram mörk choklad
1,5 dl vispgrädde
0,5 dl pinjekärnor
Citrussallad
2 st apelsin
2 st blodgrape

Gör så här:

Tryffelpaj

Stöt sönder digestivekexen och blanda med kakao, salt, kanel och kardemumma. Smält smöret och blanda med kexen. Arbeta ihop till en deg. Tryck ut degen i en pajform (20 cm i diameter).
Finhacka chokladen i en bunke. Värm grädden och häll över chokladen i en bunke. Rör tills chokladen smält. Häll chokladtryffeln i pajskalet. Toppa med pinjekärnor. Ställ in pajen minst 3 timmar i kylan, tills tryffeln stelnat.

Citrussallad

Skala apelsinerna och blodgrapen. Filéa apelsin- och grape klyftorna och blanda samman dem i en skål. Servera citrussalladen till tryffelpajen.



Tryffelpaj med citrussallad

15 bitar

Ingredienser:

Tryffelpaj

15 st digestivekex
0,5 dl kakao
2 krm salt
0,5 tsk kanel
2 krm kardemumma stött
100 gram smör
300 gram mörk choklad
1,5 dl vispgrädde
0,5 dl pinjekärnor
Citrussallad
2 st apelsin
2 st blodgrape

Gör så här:

Tryffelpaj

Stöt sönder digestivekexen och blanda med kakao, salt, kanel och kardemumma. Smält smöret och blanda med kexen. Arbeta ihop till en deg. Tryck ut degen i en pajform (20 cm i diameter).
Finhacka chokladen i en bunke. Värm grädden och häll över chokladen i en bunke. Rör tills chokladen smält. Häll chokladtryffeln i pajskalet. Toppa med pinjekärnor. Ställ in pajen minst 3 timmar i kylan, tills tryffeln stelnat.

Citrussallad

Skala apelsinerna och blodgrapen. Filéa apelsin- och grape klyftorna och blanda samman dem i en skål. Servera citrussalladen till tryffelpajen.

