

Citruspaj med rosmarin- kanderade pecannötter



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



Citruspaj med rosmarinkanderade pecannötter

8 bitar.

Ingredienser:

Pajdeg

3 dl vetemjöl
125 g smör
1 krm salt
3 msk vatten, kallt

Citruskräm

2,5 dl vispgrädd
3,5 dl florsocker
0,5 st apelsin, rivet skal
0,5 st citron, rivet skal
1 st kanelstång
2 st nejlika, hela
2 st kryddpepparkorn
2 krm ingefära
5 st ägg
4 msk citron, pressad saft

Apelsinkompott

1 st gelatinblad
3 st apelsin
0,5 dl apelsin, pressad saft
0,5 st vaniljstång
1 msk socker

Pecannötter

100 g pecannötter
50 g smör
0,5 dl honung

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 grädd med socker, citrusskal och kryddor. Ta bort från värmen. Sila bort kryddorna. Vispa ner ägg och citronsaft. Håll 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 stången i 4 bitar. Koka upp apelsinsaft, vaniljstång, -frön och socker i en kastrull. Ta kastrullen från värmen. Tillsätt gelatinbladet. Låt kallna i rumstemperatur. 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. Håll upp nöterna på ett oljat bakplåtspapper. Låt kallna och bryt sönder i lämpliga bitar som du fördelar på pajen vid servering.