

Chokladpaj med pumpa!



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



Chokladpaj med pumpa

10 port.

Ingredienser:

Botten

5 dl digestivekex, ca
20 st
100 g smält smör
1 msk ingefära, malen
eller färsk
2 msk socker
2 msk kakao

Fyllning

400 g pumpa, köttet,
gärna muskot
2 dl vispgrädde
2 st ägg
2 msk äppelmust
1 dl råsocker
1t sk ingefärafärs
2 tsk kanel
0,5t sk salt
0,5 tsk muskotnöt, mald
0,5 tsk kryddpeppar
mörk choklad, till gar-
nering

Gör så här:

Botten

Sätt ugnen på 170°C. Kör kexen till smulor i en matberedare. Tillsätt smör, ingefära, socker och kakao. Platta ut degen i botten av en pajform. Grädda i ugnen i 5 minuter.

Fyllning

Skala och skär pumpan i mindre bitar. Koka tills den blivit mjuk. Mosa pumpan till en pure. Blanda alla ingredienserna till fyllningen. Häll fyllningen i botten och grädda i ugnen i 40-50 minuter. Blanda crème fraiche, grädde och florsocker med elvisp eller för hand tills de blivit fluffigt. Lägg det på kakan och toppa med riven mörk choklad. Servera.