

Päronpaj med vaniljglass (8-10 bitar)

*Bild saknas
för receptet*

Ingredienser:

Päronpaj:	
	Pajdeg:
150 gr	margarin
3 dl	vetemjöl
1 dl	socker
1 tsk	bakpulver
	Fyllning:
4 dl	creme fraiche
2 st	ägg
½ dl	socker
1 tsk	vaniljsocker
6 st	päron
	Vaniljglass:
3,5 dl	kaffebrädd
70 gr	socker
3 st	äggulor
½ st	vaniljstång

Tillbehör:
citronmeliss

Gör så här:

Päronpaj:

1. Rör ihop de torra ingredienserna och blanda dem med margarin. Tryck ut degen i en pajform.
2. Koka päronen mjuka i sockerlag.
3. Skiva päronen i tunna skivor och fördela dem över pajskalet.
4. Rör ihop creme fraiche, ägg, socker och vaniljsocker. Täck päronen med blandningen.
5. Grädda 1 175° i ca 45 minuter.

Vaniljglass:

1. Mixa ägg och socker fluffigt.
2. Koka kaffebrädden med den öppnade vaniljstången.
3. Häll i grädden i äggsmeten och ställ den i en kastrull i vattenbad i 70°. (Vattnet ska vara hett men inte sjuda.)
4. Rör om och låt smeten svalna.
5. Kör i glasmaskin.

Servering:

Servera en "tårtbit" med två kulor glass. Garnera med citronmeliss.