

Äppelpaj med mandelmassa och vaniljsås



Pajdeg (8 pers.)

1 ägg
3,5 dl vetemjöl
0,5 dl florsocker
125 g smör

Fyllning

4 äpplen
250 g mandelmassa
3 ägg
1 dl mjölk
3 msk farinsocker

Vaniljsås (6 pers.)

1 vaniljstång
2,5 dl mjölk
2,5 dl vispgrädde
6 äggulor (medelstora)
80 g florsocker

Beredning äppelpaj

Sätt ugnen på 225°. Blanda samman ingredienserna till pajdegen.

Tryck ut den i en pajform, ca 22 cm i diameter. Nagga med en gaffel. Ställ formen i kylskåp 20 till 30 minuter.

Kärna ur och klyfta äpplena. Riv mandelmassan och blanda den med äggen och mjölken.

Häll smeten i pajformen. Tryck ner äppelklyftorna i smeten. Strö över farinsockret.

Grädda i mitten av ugnen i ca 30 min.

Servera med hemmagjord vaniljsås.

Beredning vaniljsås

Dela vaniljstången på längden, skrapa ur fröna och låt stång och frö koka med mjölk och grädde.

Rör ihop äggulor och florsocker till en krämig smet. Blanda i den varma mjölk och gräddblandningen under omrörning.

Håll allt i en skål och värm över ett vattenbad under omrörning till en krämig konsistens.

Sila bort vaniljstången, ställ kallt tills servering.