

Dessert: Kolapaj med apelsin

Personer: 6



Ingredienser:

1. Botten

1/3 digestivekex paket

1/2 ägg

35 gr smör

2. Fyllning

1,3 dl grädde

0,4 dl farinsocker

0,9 dl socker

½ vaniljstång

0,2 dl sirap

0,2 dl honung

0,5 apelsin

90 gr smör

150 gr rostade hasselnötter/pekanötter/jordnötter

3. Grädde med apelsin

1,3 dl grädde

2 msk grand marnier

4. Grillad apelsin

6 st klyftor apelsin

Gör så här:

Botten:

Mixa digestivekexen först tillsätt smör sedan ägg.
Tryck ut pajdegen i ugsäker form och nagga den väl.
Låt vila i kyl minst en timme.
Baka av pajen 175 grader ca 15 min.
Ta ut och låt svalna.

Fyllning:

Rosta nöterna i en stekpanna. Grov hacka dem när de svalnat.
Blanda grädde, farin, socker, honung, urgröpt vaniljstång, sirap och saften från apelsinen i en kastrull. Koka fyllningen häftigt i en timme.
Tag från värmen och tillsätt smör, nötter och apelsincest.
Slå över fyllningen på digestivebotten.

Garnityr:

Vispad grädde först tillsätt sedan grand marnier. Citronmeliss och en grillad apelsin klyfta lägges vid sidan om.