

Dessert: Pistage- och limepaj med kokosgrädde



Ingredienser:

8 Portioner

Paj

120 gr pistagemandel
2,5 dl vetemjöl
125 gr smör
1 krm salt (1 knapp tsk)

Fyllning

3 ägg

2 dl crème fraiche
2 dl strösocker
4 eller 5 ekologiska lime, zest och saft

Maräng

5 äggvitor
1.5 dl strösocker
1 tsk limejuice

Garnering + grädde

3 dl vispad grädde
Kokosflingor
Florsocker
Färska hallon
Mynta

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader. Kör pistagemandeln i en matberedare till grova smulor. Spar några till garnering.

Lägg i mjöl, smör och salt och kör till en smidig deg. Tryck ut degen i en pajform, helst med en löstagbar kant. Förgrädda pajskalet, ca 10 minuter. Sänk värmen till 200 grader.

Vispa samman ingredienserna till fyllningen och håll det i det gräddade pajskalet. Grädda pagen i ca 20 - 25 minuter.

Vispa äggvitorna till hårt skum i en ren bunke. Vispa i sockret gradvis tillsammans med limejuicen.

Vispa till ett hårt skum. Bred marängen över pagen och grädda ytterligare 10 minuter. Låt svalna innan servering.

Vispa grädde med kokosflingor till lagom konststens.

Sikta florsocker lite elegant på dessert-tallrikarna. Garnera med färska hallon och en myntakvist och pistagemandlarna.