

Hallonpaj med toscatäcke

9 personer.

Pajdeg.

Vetemjöl, 3 dl

Strösocker, 0,5 dl.

Smör, 125 g.

Vatten, 2 msk.

Pajform, ca 32 cm i diameter.

Fyllning.

Frysta hallon, 600 g.

Potatismjöl, 3 msk.

Toscatäcke.

Smör, 200 g.

Flagad mandel, 4 påsar.

Strösocker, 3 dl.

Vetemjöl, 4 msk.

Mjöl, 4 msk.

Vaniljsocker, 1 msk.

Vispgrädde

Gör så här.

1.

Kör samman degen i en matberedare.

Tryck ut den i pajformen och låt den vila ca 30 min i kylan.

2.

Blanda under tiden all ingredienserna utom vaniljsockret till toscasmeten i en kastrull.

Låt det koka någon minut under omrörning.

Tag kastrullen från värmen och rör ner vaniljsockret.

3.

Sätt ugnen på 200 grader. Pricka pajskalet med engaffel och förgrädda i 10 min.

Låt svalna,

4.

Blanda frysta hallon med potatismjölet och fördela dem i det förgräddade pajskalet.

Häll över toscasmeten och grädda i mitten av ugnen i ca 20 min.

Låt pajen svalna och kallna.

Skär upp i portionsbitar och lägg på tallrik. Komplettera med en klick vispgrädde

Lycka till!