

Choklad- och ingefärspaj

Från Allt om Mat 3/2001

Pajbotten:

100 g smör
1 dl strösocker
1 tsk mald ingefära
3 dl vetemjöl (180 g)
2 äggulor
en pajform med löstagbar kant (ca 24 cm i diameter)

Chokladfyllning:

250 g mörk choklad (Marabou)
2 msk ingefärssirap (från burken med syltad ingefära)
75 g smör
1 dl vispgrädde
ca 1/2 dl finhackad syltad ingefära

1. Sätt ugnen på 200°. Blanda smör, socker, ingefära och mjöl i matberedare eller mixer och kör till en smulig massa. Blanda ner äggulorna och kör snabbt ihop till en deg. Tryck ut degen i botten och upp på kanterna i en pajform. Grädda pajskalet mitt i ugnen ca 15 min. Låt det kallna.
2. Bryt chokladen i bitar och lägg dem i en tjockbottnad kastrull tillsammans med ingefärssirap och smör. Låt det smälta på låg värme eller i ett vattenbad. Rör om då och då. När allt är smält, blanda ner grädden lite i taget. Håll blandningen i det gräddade avsvalnade pajskalet.
Strö på finhackad syltad ingefära.
3. Låt pajen stelna, helst i kyl men den ska inte vara för kall när den serveras. Den är godast rumstempererad.
4. Serveras med vispad grädde