

Plommontarte med mandelkräm

8–10 portioner

Pajdeg:

3 dl vetemjöl

1/2 dl strösocker

125 g smör

1 ägg

Fyllning:

100 g rumsvarmt smör

100 g florsocker, drygt 1 1/2 dl

3 ägg

100 g mald skällad mandel,

eller mandelmjöl cirka 3 dl

1/2 dl vetemjöl

2 msk mandellikör

ca 10 plommon

Servera med:

florsocker

vispad grädde

1. Lägg vetemjöl, socker och smör i skålen till matberedaren med kniven monterad och kör till en smulig massa. Tillsätt ägget och kör till en degboll.

Tryck ut degen i en pajform, så den täcker botten och kanter. Plasta och ställ i kylan 30 minuter.

2. Sätt ugnen på 225 grader. Nagga botten och förgrädda i 10 minuter i mitten av ugnen, 225 grader. Låt svalna.

3. Vispa smör och florsocker vitt och fluffigt. Tillsätt ett ägg i taget och vispa kraftigt. Vispa ner mandel blandat med vetemjöl. Smaksätt med mandellikör och rör om till en smet. Lägg smeten i pajskalet.

4. Dela plommonen i 4 klyftor. Stick ner dem tätt i smeten med ena spetsen uppåt. Grädda i nedre delen av ugnen vid 200 grader, cirka 25 minuter tills smeten stannat och fått fin färg.

5. Låt svalna något och sikta över florsocker innan serveringen.

Servera med vispad grädde.

RECEPT: CHRISTINA ASPLUND
FOTO: THOMAS CARLÉN

Plommontarte: En fröjd
för både ögat och munnen.