

Desserten är amerikansk äppelpaj med vispad grädde

Ingredienser pajdeg

5 dl vetemjöl

½ dl florsocker

1 ägg

200 g smör, rumsvarmt

1 msk vatten

Ingredienser fyllning

5-6 äpplen

½ citron

25 g smör

½ dl strösocker

2 tsk vaniljsocker

2 tsk mald kanel

¾ dl grovhackad sötmandel

Ingredienser pensling

1 ägg

1 msk mjölk

2 msk råsocker

Gör så här

-Blanda ihop mjöl, florsocker, ägg, smör och vatten till en slät deg

-Täck degen med plastfolie och låt den vila i kylen i ca 30 min.

-Fyllning; Sätt ugnen på 175 grader. Skala och kärna ur äpplena. Skär dem i klyftor och lägg dem i en skål. Pressa över citronsaften och blanda

-Stek äppelklyftorna i smör, socker, vaniljsocker och kanel i

ca 5 min. Låt dem svalna på en tallrik.

-Dela degen i två bitar, den ena lite större än den andra. Kavla ut den största biten till en cirkel ca 30 cm i diameter, på ett mjölnat bakbord. Lägg degen i en pajform ca 24 cm i diameter och låt den gå upp lite över kanten.

-Förgrädda pajdegen mitt i ugnen i 10-15 min.

-Tag ut pajen ur ugnen och lägg i äppelfyllningen med sötmandel ovanpå pajdegen.

-Kavla ut den mindre degbiten till en cirkel ca 25 cm i diameter. Detta skall bli ett lock

-Lägg locket över fyllningen och nyp ihop skarven i kanten

-Vispa upp ägg och mjölk och pensla locket. Strö lite socker över pajen och skär upp små lufthål i locket.

-Grädda pajen i nedre delen av ugnen i 30-35 min

-Servera med vispad grädde