

Paj à la Lucia

Pajdeg:

3 dl vetemjöl
1/2 dl farinsocker
1 tsk kanel
1 tsk ingefära
1/2 tsk mald kryddnejlika
150 g smör
2 msk vispgrädde

Fyllning:

6 medelstora äpplen (ca 750 g)
150 g mandelmassa
2 ägg
2 dl vispgrädde

1. Hacka ihop pajdegen för hand eller kör snabbt ihop den i matberedare.
2. Tryck ut den i en pajform, 26 cm diameter, med löstagbar kant. Täck och ställ formen i kylan 1 timme
3. Sätt ugnen på 200°. Nagga pajskalet med en gaffel. Förgrädda 15 minuter i mitten av ugnen.
4. Skala, kärna ur och skär äpplena i tunna klyftor. Lägg dem i dubbla lager, i ett fint mönster, i det förgräddade pajskalet.
5. Grovriv mandelmassan. Fördela den ovanpå äpplena. Vispa ihop ägg och grädde. Häll blandningen över mandelmassan.
6. Grädda ca 30 minuter i nedre delen av ugnen, tills äggstanningen stannat och pajen fått fin färg.
7. Servera den gärna ljummen tillsammans med en klick lättvispad grädde.