

Kolapaj med lingon

6 dl lingon

Pajdeg

3 dl vetemjöl

125 g smör

2 msk kallt vatten

Kolasås

1,5 dl kaffebrädd

$\frac{3}{4}$ dl socker

$\frac{3}{4}$ dl ljus sirap

2 msk smör

$\frac{1}{2}$ tsk vaniljsocker

1 krm malen ingefära

1. Hacka snabbt samman alla ingredienser till pajdegen och tryck ut i en pajform som är ca 24 cm i diameter. Ställ kallt att vila i minst 30 minuter.
2. Sätt ugnen på 200 grader och förgrädda pajskalet i nedre del av ugnen i ca 7 minuter.
3. Strö bären över pajskalet. Används frysta bär, blanda med någon tesked potatismjöl innan de läggs i formen.
4. Ställ åter in formen i nedre del av ugnen och grädda i 20-25 minuter.
5. Blanda kaffebrädd, socker och sirap i en kastrull. Värm upp under omrörning och låt därefter såsen koka i 4-5 minuter, eller tills den har tjocknat något.
6. Ta kastrullen från värmen och rör ner matfett, vaniljsocker och ingefära. Ställ åt sidan att kallna. Ringla den kalla kolasåsen över pajen innan den serveras.