

Pias Fruktpaj 2 pajformar 2006-08-30

Pajdeg:

200g smör
4 ½ dl mjöl
½ tsk bakpulver
1 dl socker

Ingredienserna arbetas tillsammans till en smidig deg. Fördela sedan degen på 2 delar, tryck ut degen i varsin pajform. Grädda i ugnen på 200°C i 10 min, låt svalna.

Kräm:

6 dl grädde
2 burkar crème fraîche
2-4 tsk vaniljsocker
2 dl florsocker

Vispa grädden hårt. Vänd sedan ner resten av ingredienserna. Smeta ut krämen i pajformarna, lägg sedan ett lager frukt ovanpå ex banan, kiwi, vindruvor, blåbär mm.



Glasyr:

2 dl skalfri marmelad
2-3 msk vatten

Värm upp marmeladen och vattnet lätt tills det har smält. Häll sedan marmeladblandningen över pajerna. Låt svalna.....Färdigt!

Denna paj borde provas!! Jon www.stame.se