

LÄTT SOM EN PLÄTT

Lika goda kalla som
nygräddade.

Bakad med kärlek!

Tänk att något så enkelt kan vara så gott!
Låt fredagskvällen få en romantisk avslutning
med **SÖTA BÄR PÅ SAFTIG MANDELBOTTEN.**
Servera med en klick lättvispad grädde.

RECEPT: SARA BEGNER STYLING: CILLA GÖTHLINDER
FOTO: WOLFGANG KLEINSCHMIDT

PAJ MED BÄR FRÅN SKOGEN

TID: 25 MIN UGN: 200° 

Mandelmassa är världens enklaste
pajbotten!

6 STYCKEN

300 g mandelmassa
300 g frysta tinade skogsbär
2 dl crème fraîche
1 ägg
½ dl strösocker
1 tsk vaniljsocker

TILL GARNERING

Lite florsocker att pudra över

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200°. Tryck ut mandelmassa i 6 portionsformar och förgrädda i mitten av ugnen ca 10 min.
2. Lägg bären i ett durkslag så att vätskan rinner av. Blanda bären med övriga ingredienser.
3. Häll fyllningen i formarna och grädda tills fyllningen stelnat, ca 12 min.
4. Låt svalna. Pudra med florsocker.