

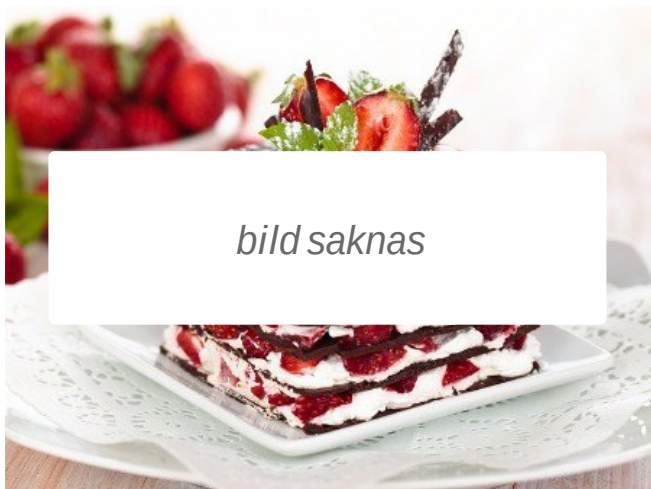


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Efterrätt, Lättlagat

HALLONPAJ MED KOLASÅS

Ingredienser ▮

▮ Pajdeg

125 g smör (*kallt smör*)

3 dl havregryn

3 dl vetemjöl

▮ Fyllning

5 dl hallon (*4-5 dl*)

▮ Sås

2 dl grädde, visp

1 dl strösocker

1 dl sirap, ljus

Gör så här ▮

Hacka ihop smör, havregryn och vetemjöl till smulor. ta undan ca 1 dl. Platta ut resten i en pajform, ca 24cm i diameter. Förgrädda mitt i ugnen i 200C ca 15 min.

Blanda grädde, socker och sirap i en tjockbottnad kastrull. Låt sjuda på svag värme utan lock ca 20 min. Rör om då och då.

Strö ut hallonen i pajformen. Häll över såsen och strö över de sparade smulorna.

Grädda i mitten av ugnen, 200C, ca 20 min.

Dekorera med färska hallon och servera med glass eller vispad grädde.