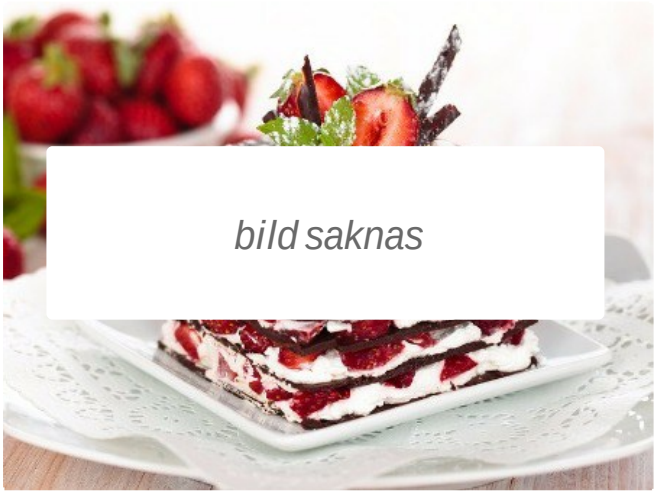


inköpslistan.se

Av: Karin&Erik

- 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.