

inköpslistan.se

Av: Iréne

- 8 port
- Övrigt, Bakning

LIME- AND LEMON PIE*

Ingredienser

Pajskal
3 dl specialvetemjöl
2 msk socker
225 g smör
1 st äggulor

Fyllning
3 st ägg
2 dl socker
2 msk vetemjöl
2 tsk vaniljsocker
2 dl vispgrädde
1 st lime
1 st citron

Garnering
florsocker *(siktas över)*

Till servering
glass vanilj *(eller vispgrädde)*

Gör så här

Gör pajskalet:
Låt smöret bli rumsvarmt. Rör ihop smör, socker och mjöl till en grynig massa, gärna med elvisp.
Tillsätt äggulan och arbeta ihop till en deg.

Kavla ut eller tryck ut degen i en pajform ca 24 cm i diameter. Nagga bottnen med en gaffel och förbaka ca 20 minuter längst ner i ugnen.

Gör fyllningen:
Vispa ägg och socker pösigt. Rör ner vetemjöl, vaniljsocker och vispgrädde. Riv skalet på lime och citron och pressa ur saften. Tillsätt saft och skal till smeten och rör till en jämn smet.
Häll smeten i pajskalet och grädda i nedre delen av ugnen i 200 grader i ca 30-35 minuter.

Låt pajen svalna. Sikta över florsocker strax innan servering.

Servera pajen lite ljummen eller kall med mjukrörd vaniljglass eller vispad grädde.

Pajen kan förvaras färdiggräddad i kylskåp två dagar innan servering.