Hallonpannacottapaj

Jonny · 2024-07-19

Förberedelsetid

30 minuter

Svårt

medelsvårt

Portioner

3 pesr

Description

En cheesecake-liknande efterrätt som ser ut och smakar lyxigt, men är enkel att fixa. Tänk på att pajen behöver 3 timmar i kylskåpet! Receptet kommer från boken ”Sommarens söta”, Bonnier Fakta.

Ingredienser

- **3** st gelatinblad
- **3** dl vispgrädde
- **1** dl strösocker
- **250** g hallon
- **200** g färskost, av philadelphiatyp bär, färska, till garnering
- Pajdeg ---
- **12** st digestivekex
- **75** g smör, smält

Instruktioner

1. 1. Kör kex och smör i matberedare. Tryck ut blandningen i botten på en pajform eller en bakform med löstagbar botten. Låt stå i kylen medan fyllningen görs.
2. 2. Lägg gelatinbladen i en skål med kallt vatten.
3. 3. Häll grädde och socker i en tjockbottnad kastrull och sjud på svag värme tills sockret har löst sig.
4. 4. Ta upp gelatinbladen ur vattnet, krama ur och rör ner dem i grädden. Ta bort kastrullen från värmen och låt svalna något.
5. 5. Mixa hallonen med stavmixer eller i matberedare till en puré. Rör ner färskost och puré i grädden. Vispa till en slät kräm och häll den i pajformen.
6. 6. Låt pajen stå i kylskåpet i minst 3 timmar eller tills den har stelnat.
7. 7. Servera med färska bär.