



Blåbärspaj

Mängd: 6 st 10 cm breda formar

Ingredienser

Mördeg

- 240 g smör, osaltat, mjukt
- 170 g florsocker
- 1 st vaniljstång
- 50 g mandelmjöl
- 4 g salt
- 2 st ägg, rumstempererat
- 420 g mjöl

Blåbärskräm

- 250 g blåbärspuré (mixade bär)
- 50 g socker
- 25 g citron
- 15 g maizena

Dekoration

- 100 g blåbär

Havreströssel

- 170 g strösocker
- 130 g smör
- 60 g havregryn
- 140 g vetemjöl

Så gör du:

Mördeg

Börja med att rumstemperera smöret, blanda sedan smöret med florsocker, vaniljstångsfrön, mjöl, mandelmjöl och salt. När allt är upplöst så tillsätter man ägget och kör ihop till en fast deg. Låt degen svalna i kylan. Kavla sedan ut degen till ca 3 mm tjocklek. Klä de små tarteletteringarna med degen. Baka dem ca 7 min på 175°C. Tag ut dem ur ugnen och låt de svalna.

Blåbärskräm

Koka blåbärspurén tillsammans med socker. Blanda citronsaften med maizena. Koka sedan allt 1-2 min.

Havreströssel

Blanda alla ingredienser i en mixer. Fördela sedan strösslet jämnt på en plåt och baka i ugnen på 180°C i ca 10 min.

Montering

Fyll tartelettskalen med blåbärskräm, garnera med några hela blåbär och toppa med havreströsslet. Pajen kan värmas i ugnen eller ätas kall.

MEDOX®

i samarbete med Mästerkonditor Daniel Roos

Daniel var en av medlemmarna i Svenska Kocklandslaget som vann Culinary Olympics 2012 i Tyskland. Den mest överlägsna segern i tävlingens mer än 100-åriga historia. Daniel har även de senaste sex åren varit ansvarig för desserten på Nobelbanketten.

För att lyckas med bakverk och desserter är det viktigt att använda bra råvaror. Skillnaden mellan bra och fantastiskt ligger i kvaliteten på råvarorna. T.ex. så väljer jag vilda svenska blåbär som har mycket högre smaker än odlade amerikanska blåbär. Det använde jag också som en viktig ingrediens i Nobeldesserten 2017.

