

VIT CHOKLADPAJ

🕒 35 minuter 👤 8 portioner

Kort och gott – världens godaste efterrätt.

DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Pajdeg
100 g vit choklad
3 dl grädde
2 st lime, skalet
Färska bär

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 175° och låt degen vila i rumstemperatur i 10 minuter. Klä en pajform och nagga degen med en gaffel. Förgrädda pajskalet i 20 minuter tills en gyllenbrun färg uppstår. Smält chokladen och låt svalna lite. Vispa grädden löst och rör ner chokladen försiktigt. Tvätta lime och riv skalet fint. Rör ner i chokladblandningen. Fördela gräddblandningen i pajskalet och toppa med färska bär.



I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

