

KRYDDIG MANGO- OCH MASCARPONEPAJ

🕒 40 minuter 👤 6 portioner

Dröm dig bort till Karibien och varma vindar med den här smakresan – drömskt gott!

DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Smördeg
2 mango
200 g mascarpone
80 g rörsocker
1 långpepparfrukt
2 äggulor
80 g mandelmjöl

GÖR SÅ HÄR

Sätt ugnen på 200 °C. Skala mangon och strimla fruktköttet. Rör ihop mandelmjöl, mascarpone, äggulor, socker och fint riven långpeppar. Rulla ut degen i en pajform och fördela mangostrimlorna jämnt i skalet. Grädda i 10 min. Tillsätt ostblandningen och grädda i ytterligare 15 min. Låt pajen svalna på galler. Servera pajen ljummen med en kula kokosnötsglass.



I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

