

SWEET DREAM

🕒 50 minuter 👤 4 portioner

DU BEHÖVER

1 Pop! Bakery Glutenfri smördeg
3 dl vispgrädde (laktosfri)
1,5 dl strösocker
1,5 dl ljus sirap
75 g smör (laktosfri)
1 nypa salt
Till servering:
1 l röda vinbär
2 dl vispgrädde (laktosfri)

GÖR SÅ HÄR

Värm ugnen till 200 grader. Rulla ut degen i en pajform och tryck försiktigt till kanttarna. Lägg ett smörpapper på degen och fyll den med bakbönor, förslagsvis torkade kikärter. Förbaka pajskalet i ca 12 minuter. Ta bort pappret med bönorna och baka degen i ytterligare 3 minuter eller tills det att den blivit gyllenbrun. Låt pajskalet svalna på ett galler.

Nu är det dags att göra kolasåsen. Koka grädde, socker, salt och sirap i en tjockbottnad kastrull tills blandningen når en temperatur på 120 grader, detta tar ca 20-30 minuter. Tärna smöret och rör ned några kuber i taget i kolan. Häll upp fyllningen i pajskalet och ställ den i kylen tills kolan stelnat. Dekorera med syrliga vinbär och servera med lättvispad grädde.

I detta recept har vi använt:



PROVA GÄRNA VÅRA ANDRA GODA RECEPT www.popbakery.se

