



www.vartskafferisverige.se

Ljuvlig jordgubbspaj (4 port.)

Klassisk smulpaj med smak av sommar!

Fyllning:

1 liter jordgubbar, ½ dl strösocker, 1 msk maizena

Smuldeg:

100 g smör, 1 dl strösocker, 2½ dl vetemjöl

Garnering: jordgubbar

Ugn: 200 grader

Gör så här:

Fyllning: Täck botten av en pajform, ca 24 cm i diameter, med jordgubbar. Dela bären om de är stora. Blanda socker och maizena. Strö blandningen över bären och rör om.

Smuldeg: Tärna smöret och nyp ihop till en deg med socker och mjöl. Fördela smuldegen över jordgubbarna. Grädda i ca 20 min. Garnera med några extra jordgubbar.

Kallrörd vaniljsås (4 port.)

2 äggulor, 2 msk florsocker

½ vaniljstång eller 2 tsk äkta vaniljsocker, 2 dl vispgrädde

Gör så här:

Lägg äggulorna i en skål. Sikta i florsockret. Dela och skrapa fröna ur vaniljstången och tillsätt eller använd vaniljsocker. Vispa allt pösigt med elvisp. Vispa upp grädden i en annan skål. Vänd samman med äggsmeten och ställ krämen kallt till serveringen.

Bör göras samma dag som den ska serveras.