

## **Grönmögelost och hjortronconfiture paj med äppel/hjortron-kompott**

Den lite pepparkakslika kryddningen i pajskalet gifter sig med ädelosten och hjortronconfiturens sötma balanseras fint av hjortronvinägers syra.

En härlig avslutning på en god middag.

8-10 portioner

### PAJDEGEN

200 g vetemjöl

150 g smör

1 msk mörk sirap

1 tsk salt

2 äggulor

2 msk mjölk

1 msk kanel

2 tsk kryddnejlika mald

2 tsk ingefära

1 vispat ägg till penslingen

### FYLLNINGEN

2 dl grädde

2 äggulor

2 dl smulad grönmögelost

100 g tärnad hjortronconfiture

1 dl grovt hackade nötter och mandlar

### ÄPPEL/HJORTRON KOMPOTTEN

2 st skalade och urkärnade äpplen

25 g smör

½ dl råsocker

½ dl hjortronvinäger

### PAJDEGEN

Lägg alla ingredienserna (inte ägget till penslingen) till pajdegen i matberedaren och mixa precis så att allt blandas och blir till en fast klump.

Kavla ut degen på ett mjölat bord och lägg den i pajformen. Tryck ut den mot kanterna och nagga botten med en gaffel.

Täck kanterna med aluminiumfolie och frys pajskalet i ca 1 timme före gräddningen – förhindrar att kanterna sjunker ihop vid gräddningen.

Förgrädda pajskalet 200° i 5-10 minuter. Ta bort folien, pensla skalet med ägg och grädda ytterligare under 3 min.

Skalet är sedan klart för att fyllas och gräddas färdigt

#### FYLLNINGEN

Blanda grädden, äggulorna den smulade ädelosten och nöt/mandelhacket i en bunke och rör om. Fördela sedan fyllningen i pajskalet och sprid ut hjortronconfiture tärningarna jämt över smeten.

Grädda pajen färdigt i 150° under ca 20 minuter.

#### ÄPPEL/HJORTRON KOMPOTTEN

Tärna äpplena och fräs dem i en stekpanna tillsammans med smöret och råsockret tills att sockret smält och det hela börjar tjockna. Tillsätt vinägern och låt koka ihop.

Servera som tillbehör till pajen.