



## Blåbärspaj med lime och citron

### Ingredienser 1 paj

---

#### Pajdeg

2 dl	vetemjöl
1,5 dl	polenta
0,75 dl	florsocker
1 krm	salt
125 g	smör

#### Fyllning

3 st	ägg
1,5 dl	strösocker
2 msk	vetemjöl
1 tsk	citronskal, rivet
1 tsk	limeskal, rivet
1 msk	pressad citron
1 msk	pressad lime
2 msk	vispgrädde
3 dl	blåbär färska eller tinade, väl avrunna
2 msk	florsocker

#### Tillbehör

vispad grädde  
färska blåbär  
myntablad

#### Tillagning

---

1. Sätt ugnen på 175°. Klä en form 20x20 cm med bakplåtspapper. Pajen kan även göras i en rund form, 24 cm, med löstagbar botten. Blanda vetemjöl, polenta, florsocker, salt och smör skuret i tärningar i en matberedare. Kör till en lite smulig deg.
2. Tryck ut degen i formen, i botten och ca 2 cm upp på kanten. Grädda den mitt i ugnen ca 20 minuter.
3. Fyllning: Vispa ägg, strösocker, mjöl och skal av citron och lime. Blanda sedan i citron- och limesaft samt grädde. Häll fyllningen i den varma pajformen och grädda ytterligare ca 15 minuter.
4. Sätt ugnen på grill och högsta värme. Blanda blåbären med florsockret. Fördela dem jämnt över kakan den ska inte vara helt täckt. Grädda ca 3 min under grill. Låt svalna helt innan den lyfts upp med hjälp av papperet. Skär den i rutor.