



Fruktpaj med honungstosca

Ingredienser 1 paj

Pajskal:

125 g smör
3,5 dl vetemjöl
1 msk akaciahonung

Fyllning:

3 st päron
3 st plommon, stora
3 msk akaciahonung
2 msk potatismjöl

Honungstosca:

75 g smör
75 g mandelspån, rostade
6 msk akaciahonung
1,5 msk vetemjöl

Tillbehör:

vaniljglass

Tillagning

Äpplen och nektariner passar också bra i den här pagen. (ca 12 bitar)

1. Finfördela smör i en skål och arbeta samman med vetemjöl. Tillsätt honung och nyp ihop till en fast deg. Du kan också köra samman allt i en matberedare.
2. Tryck ut degen jämnt i botten på en pajform, ca 25 cm i diameter, och ca 1 1/2 cm upp på kanterna. Ställ formen i kylen ca 30 min.
3. Sätt ugnen på 200°. Skala och skär päronen i tunna klyftor. Kärna ur och skär plommonen på samma sätt. Blanda dem i en kastrull och värm på medelvärme ca 5 min. Blanda med honung och potatismjöl och ställ åt sidan.
4. I en annan kastrull smält smör tillsammans med mandelspån och honung. Blanda ner mjöl och ställ åt sidan.
5. Grädda pajskalet mitt i ugnen ca 10 min. Ta ut formen och bred ut fruktblandningen i botten. Fördela toscafyllningen ovanpå och grädda i nedre delen av ugnen ca 15 min tills ovansidan har fått lite färg.
6. Servera pagen ljummen, gärna med en kula vaniljglass.