



Lyxig chokladkolapaj

Ingredienser 14 bitar

200 g chokladkakor, (Safari choklad cookies)

75 g smör

Mörk chokladkola:

1,5 dl vispgrädde

1,5 dl strösocker

1 dl mörk sirap

2 msk kakao

0,5 tsk ättikspit, 12 %

50 g smör

Vit chokladkola:

1,5 dl vispgrädde

1,5 dl strösocker

1 dl ljus sirap

100 g vit choklad

0,5 tsk ättikspit, 12 %

50 g smör

Garnering:

kakao

Tillagning

Pajen är mäktig och räcker till många. Två lager härlig chokladkola, en vit och en mörk samsas i ett pajskal gjort av chokladkakor. Hela pajen 'bakas' utan ugn.

1. Mixa kakorna till smulor i en matberedare. Smält smöret och håll i matberedaren under tiden som den går. Tryck ut smulorna i en veckad pajform med löstagbar botten, ca 24 cm i diameter. Ställ kallt.

2. **Mörk chokladkola:** Blanda grädde, socker, sirap och kakao i en kastrull och koka upp. Låt koka ca 10 min till 120°. Dra kastrullen från värmen och Rör i ättikspit och smör. Häll upp kolan i pajskalet. Ställ kallt.

3. **Vit chokladkola:** Blanda grädde, socker och sirap i en kastrull. Koka upp och koka ca 10 min till 120°.

4. Hacka under tiden chokladen. Dra kastrullen åt sidan och rör i hackad choklad, ättikspit och smör. Häll genast smeten över den stelnade mörka chokladkolan. Ställ kallt.

5. Inför servering är det gott om pajen ställs fram en stund innan den serveras. Pudra över kakao. Servera i små bitar då pajen är mycket mäktig. Bjud eventuellt vispad grädde till.