

Fikonpaj med jordgubbssmak och kanelgrädde **6-8 personer**

Ingredienser

1 burk konserverade fikon
1 pkt frysta skivade jordgubbar á 300 g
½ dl portvinsgelé

Pajdeg

150 g smör
3 dl vetemjöl
2 msk vatten

Tillbehör:

3 dl vispgrädde
kanelstång

Tillagning:

Tina jordgubbarna. Blanda alla ingredienserna till pajdegen i en bunke tills de är väl blandade. Ställ svalt ca.1 timme. Sätt ugnen på 250°. Platta ut pajdegen i en pajform. Se till att degen täcker botten väl och att den når upp ordentligt på och nästan över kanten. Picka pajskalet lätt i botten med en gaffel och förgrädda i ugn ca. 10 min

Smält under tiden portvinsgelén på svag värme i kastrull. Kör jordgubbarna med sitt spad till puré med en mixer. Rör ner den smälta gelén i jordgubbspurén.

Dela fikonen i halvor och fördela dem i det förgräddade pajskalet. Slå jordgubbspurén över fikonen och grädda i ugnen 12-15 minuter i 250°

Koka upp lite av grädden tillsammans med kanelstången, låt koka någon minut. Skrapa kanelstången för intensivare smak på grädden. Låt svalna helt.

Vispa resten av grädden och tillför sedan kanelgrädden.

Låt pajen svalna, skär ut portionsbitar och servera med grädden

