

No-bake paj med speculoos, vanilj & hallon

Ingrédients

- 130 g speculooskakor
- 50 g smör
- 1 ägg
- 25 g socker
- 15 g majsstärkelse
- 50 g vispgrädde (1)
- 40 g helmjölk
- 1 vaniljstång
- 180 g vispgrädde (2)
- 350 g hallon

Préparation

1. Som ofta på sommaren vill du inte använda ugnen för att göra en dessert.
2. Här är ett recept på en no-bake-paj: en botten av speculooskakor, en vaniljkräm och hallon och du är klar!
3. Förresten, om du inte heller vill använda en kastrull kan du ersätta vaniljkrämen med vaniljgrädde för en ännu snabbare version Material: Pajring från Buyer 20 cmIngredienser: Jag använde vaniljen Koro: använd koden ILETAITUNGATEAU för 5 % rabatt på hela webbplatsen (inte affiliat).
4. Krossa kexen till pulver och blanda dem med det smälta smöret.
5. Tryck ut blandningen i en ring (klädd i rhodoid) placerad på ditt serveringsfat och tryck ordentligt för att sammanfoga kexsmulorna.
6. Placera i kylskåp eller frys.
7. Vaniljkräm: 1 ägg socker majsstärkelse vispgrädde (1) helmjölk1 vaniljstång vispgrädde (2)Värm grädden (1) med mjölken och vaniljkornen.
8. Vispa ägget med sockret och sedan majsstärkelsen vid sidan om.
9. Häll den varma vätskan över äggblandningen medan du rör om och häll sedan tillbaka allt i kastrullen.
10. Koka på medelvärme medan du vispar konstant tills krämen tjocknar.
11. Häll den över i ett fat, täck med plastfolie i kontakt och låt svalna helt i kylskåpet.
12. När den är kall, vispa grädden (2) till vispad grädde och blanda den sedan försiktigt i vaniljkrämen.
13. Häll krämen i pajbotten av speculoos, släta ytan och ställ i kylskåpet.
14. Montering: hallonLägg hallonen på pajen och njut!