

# Persika- och mandeltårta

## Ingrédients

- 60g rumstempererat smör
- 90g florsocker
- 30g mandelmjöl
- 1 ägg
- 180g T55 mjöl
- 50g majsstärkelse
- 50g smör
- 75g mandelmjöl
- 10g majsstärkelse
- 70g florsocker
- 1 ägg
- 1 tesked vaniljpulver
- 10g amaretto
- 2 persikor eller nektariner

## Préparation

1. Ja, ännu en paj, men säsongens frukter passar så bra för det!
2. Den här gången är persikor i rampluset med en mandelpaj som är så enkel som det bara går, men också läcker med goda frukter.
3. Blanda det rumstempererade smöret med florsocker, mandelmjöl och salt.
4. Emulgera blandningen med ägget, tillsätt sedan mjöl och majsstärkelse.
5. Blanda hastigt, och sluta så fort du kan forma en boll.
6. Täck den med plastfolie och ställ in i kylan minst 30 minuter.
7. Sedan, kavla ut degen på 2 till 3 mm tjocklek och lägg i din smorda form.
8. Sätt den i kylskåpet eller frysen medan du förbereder krämen.
9. Blanda det rumstempererade smöret med mandelmjöl, florsocker och majsstärkelse.
10. Tillsätt sedan ägget, vaniljen och amaretton.
11. Häll krämen i pajskalet.
12. Montering & gräddning: 2 persikor eller nektariner Dela frukterna på mitten, och skär tunna skivor.
13. Lägg dem i mandelkrämen.
14. Grädda i förvärmad ugn vid 170°C i 25 till 30 minuter.
15. Ta ut ur ugnen, låt svalna några minuter innan du tar av formen.
16. Sedan, njut!