

Cookie- och hallonpaj

Ingrédients

- 75g mjukt smör
- 40g muscovadosocker
- 30g strösocker
- 30g helt ägg
- 120g mjöl
- 1,5g bakpulver
- 100g mörka chokladbitar
- 50g hackade pistagenötter
- 175g vispgrädde
- 20g florsocker
- 250g hallon

Préparation

1. En sista recept som påminner om sommaren, gjord för ett tag sedan nu, men som jag inte haft tid att posta: en hallonpaj, med en pistage- och chokladcookiebotten.
2. Receptet är superenkelt och snabbt att förbereda, och du kan variera det med nötter, choklad och frukt efter säsong Utrustning: Perforerad plåt Spritsar Rundtyll 18mm Oblong form De Buyer Ingredienser: Jag använde pistagenötter från Koro : koden ILETAITUNGATEAU ger 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affilierad).
3. Förberedelsetid: 45 minuter För 8 personer: Kakan: mjukt smör muscovadosocker strösocker helt ägg mjöl 1, bakpulver mörka chokladbitar hackade pistagenötter Blanda det mjuka smöret med de två sockertyporna.
4. Tillsätt sedan ägget, sedan mjölet och bakpulvret.
5. Avsluta med att blanda i chokladbitarna och de hackade pistagenötterna.
6. Kavla ut degen i en smord pajform, och kyl ned den medan du förvärmer ugnen till 220°C.
7. Grädda sedan kakan, och efter 2 minuters bakning, sänk temperaturen till 180°C.
8. Fortsätt grädda ungefär 8 minuter till, kakan ska vara gyllene.
9. Låt den svalna innan du lossar den ur formen och fortsätter med receptet.
10. Vispgrädde: vispgrädde florsocker Vispa grädden tills den är fluffig tillsammans med florsockret, och spritsa den sedan på kakan i form av bollar runt sidorna, och sprida den tunnare i mitten.
11. Finish: hallon Några pistagenötter Placera hallonen över grädden och lägg sedan till några pistagenötter.