

Aprikospaj

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 225g smör, mjukt
- 100g socker
- 1 vaniljstång (eller vaniljextrakt eller vaniljpulver)
- 1 nypa fleur de sel
- 320g mjöl
- 30g smör, mjukt
- 30g florsocker
- 30g mandelpulver
- 30g ägg
- 7g majsstärkelse
- 3 till 4 aprikoser beroende på storlek
- 5 aprikoser
- 40g socker
- 150g flytande grädde med 35% fett
- 15g florsocker
- 1 vaniljstång eller extrakt eller vaniljpulver
- 6 aprikoser

Préparation

1. Efter jordgubbspajen på sablé diamant à la Maxime Frédéric, ville jag göra en identisk paj men med aprikoser!
2. Resultat, jag gillade den lika mycket som jordgubbspajen, jag har sällan ätit fruktpajer med så mycket smak, frukterna är bearbetade på flera sätt, pajdegen är superkrispig, kort sagt, ren lycka!
3. Och bonus, pajen är inte svår att göra, den enda svårigheten är sablé diamant som är mer ömtålig än en klassisk söt pajdeg, men jag råder dig att prova, du kommer inte att ångra det Material : Kantad cirkel De BuyerLiten vinklad spatel Bakrulle Ingredienser :Jag använde vaniljen Norohy från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela sajten (affiliate).
4. Blanda det mjuka smöret med sockret, vaniljen och saltet.
5. Tillsätt sedan mjölet, arbeta degen med handflatan för att inkorporera det väl, plasta in degen och låt den vila i kylan minst 30 minuter.
6. Smör sedan din pajform och strö över strösocker.
7. Kavla ut degen till 2-3 mm tjocklek och lägg den i pajformen.
8. Sätt allt i kylan (eller frysen om möjligt) i minst 2 timmar.
9. Förgrädda pajskalet i 15 minuter på 170°C.
10. Under tiden, förbered mandelkrämen.
11. Blanda det mjuka smöret med florsockret, mandelpulvret, stärkelsen och citronskalet.
12. Tillsätt ägget och blanda väl.
13. Bred ut mandelkrämen i botten av det förgräddade pajskalet och tillsätt aprikoserna skurna i klyftor.
14. Grädda igen 10 till 15 minuter på 170°C.
15. Ta bort ringen direkt när den kommer ut ur ugnen med försiktighet, degen är ömtålig.
16. Låt svalna.
17. Skär aprikoserna i bitar.

18. Lägg dem i en kastrull med sockret och citronsaften och koka sedan på låg värme under regelbunden omrörning tills du har en kompottliknande konsistens (cirka 30 minuter).
19. Låt svalna helt i kylan.
20. Vispa den flytande grädden till vispad grädde, tillsätt sedan florsockret och vaniljen.
21. Nu dags för montering.
22. Montering : 6 aprikoser Bred ett tunt lager vaniljkräm över mandelkrämen, jämna ut och tillsätt sedan cirka 2/3 av kompotten.
23. Tillsätt sedan aprikoserna skurna i halvor och tryck ner dem i kompotten.
24. Tillsätt resten av kompotten mellan och ovanpå aprikosbitarna, jämna ut med en vinklad spatel och njut till sist!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com