



Hallonpaj med mandelmassa

12 bitar

Pajdeg:

125 g Arla® Svenskt Smör
3 dl vetemjöl
2 äggulor
½ dl florsocker
1 krm salt

Fyllning:

100 g mandelmassa
rivet skal och saft av 1 citron
50 g Arla® Svenskt Smör
2 ägg
1 dl strösocker
225 g hallon



2 ½ dl Arla Köket® vaniljvisp

Hacka ihop smör och mjöl till en grynig massa. Tillsätt äggulor, florsocker och salt. Arbeta snabbt ihop till en deg och tryck ut i en form, ca 24 cm i diameter. Låt vila minst 30 min i kyl. Sätt ugnen på 225°. Nagga och förgrädda pajskalet ca 10 min. Sänk ugnsvärmen till 200°. Riv mandelmassan och blanda med citronskal och saft. Smält smöret och låt svalna. Rör i smör, ägg och socker i mandelmassan. Häll ner fyllningen i pajskalet och lägg på hallonen. Grädda i mitten av ugnen 20-25 min. Vispa vaniljvispen och servera till.



Marinerade jordgubbar med granola och vaniljvisp

4 port

Servera jordgubbarna med fluffig vaniljvisp och rostade nötter. Lime i marinaden ger smak och lite syrlighet.

500 g jordgubbar
rivet skal och saft av 1 lime
½ msk råsocker

Granola:

1 dl blandade nötter
½ dl kokoschips
3 msk konc JO® äpple
½ tsk stötta kardemummakärnor

2 ½ dl Arla Köket® vaniljvisp



Dela jordgubbarna och lägg dem i en bunke. Rör ihop lime och socker, häll det över jordgubbarna och ställ kallt. Sätt ugnen på 225°. Grovhacka nötter och kokoschips, lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda äppeljuice och kardemumma med nötblandningen och grädda i ugnen ca 10 min. Vispa vaniljvispen. Fördela jordgubbarna i glas, klicka på vaniljvisp och toppa med granola och ev rivet skal av lime.



Rostad sockerkaka med rabarber

4 port

Rosta sockerkakan frasig på grillen eller i brödrosten. Smörstekt rabarber och vaniljsås är gott till.

300 g rabarber
50 g Arla® Svenskt Smör
½ dl strösocker
1 tsk stötta kardemummakärnor
4 bitar sockerkaka

5 dl Arla Köket® vaniljsås

Skiva rabarbern tunt. Stek den i smör i en stekpanna ca 1 min. Strö över socker och stek ytterligare ca 2 min. Tillsätt kardemumma. Grilla eller rosta sockerkaksskivorna. Fördela rabarbern på sockerkaksskivorna och servera med vaniljsås.





Äppelpaj med mandel

12 bitar

Pajdeg:

100 g Arla® Svenskt Smör

1 ½ dl strösocker

3 dl vetemjöl

3 tsk bakpulver

1 tsk vaniljsocker

Fyllning:

3 syrliga äpplen

1 dl sötmandlar

1 tsk stötta kardemummakärnor

1 äggvita

5 dl Arla Köket® vaniljsås



Hacka eller mixa snabbt ihop alla ingredienser till degen. Låt vila ca 30 min i kyl. Sätt ugnen på 175°. Tryck ut ⅔ av degen i en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Kavla ut resten av degen till ett runt lock, ca 24 cm i diameter. Riv äpplena och grovhacka mandeln, lägg i en bunke. Tillsätt kardemumma och äggvita, rör om. Fördela fyllningen i pajskalet och täck med pajdegsglocket. Nagga kakan och grädda i mitten av ugnen ca 30 min. Låt kakan svalna och servera med vaniljsås.