

PUMPA-PAJ

Denna traditionella amerikanska dessert har minst lika många varianter som året har dagar. Oftast fuskas man med färdigköpt pajdeg och/eller konserverad pumpapuré, men detta receptet är "MADE FROM SCRATCH" och därför lite svårare och krångligare.

SVÅRIGHETSGRAD:



GÖR SÅ HÄR:

Börja med purén. -skär av toppen på pumpan, halvera den och ta bort kärnor och det lösa fruktköttet. Lägg halvorna med köttet nedåt på en plåt med bakplåtspapper. Rosta i ugnen, 195 grader tills köttet mjuknat (ca 40 minuter). Gröp ut köttet och mixa slätt. Låt svalna.

Gör pajskalet. -mixa ingredienserna snabbt i en matberedare, håll i vattnet mot slutet. Kavla ut med lite mjöl, ca 2-3 mm tjock och täck en pajform. Ställ i frysen. Sätt ugnen på 210 grader

Gör fyllningen. Vispa ihop ägg och puré. Blanda de torra ingredienserna och vispa sedan ihop med purén. Tillsätt mjölken och blanda ihop allt.

Ta ut pajskalet ur frysen och håll i fyllningen.

Grädda pajen nederst i ugnen i ca 15 minuter. Sänk temperaturen till 170 grader och baka ytterligare 30-40 min. När pajen inte "vobblar" är den klar.

Låt pajen svalna helt, ställ gärna i kyl före servering.

Servera med lite lättvispad grädde med lite vaniljsocker i.

PUMPASORT: SUGAR-PIE

(t.ex. Flynn eller Gomez)

DU BEHÖVER:

Pumpapuré:

1 pumpa (ca 2 kg)

Pajskal:

150 g kallt smör

3,5 dl vetemjöl

2 msk socker

1 krm salt

2 msk kallt vatten

Fyllning:

425 g pumpapuré

2 stora ägg

0,5 dl socker

1 tsk malen kanel

½ tsk kardemumma

½ tsk salt

¼ tsk kryddnejlika

1 burk kondenserad mjölk

