

# Havtornspaj

## Ingredienser:

### Mördeg:

200g smör  
4dl vetemjöl, siktat  
2 äggulor  
1,3dl strösocker

### Fyllning:

5dl havtornsbär  
5dl vispgrädde  
3dl råsocker  
1 citron, saft  
9 ägg

### Sås:

1dl havtornsbär  
0,5dl strösocker  
1dl vatten  
1dl grädde

## Tillagning

- Sätt ugnen på 210 grader.
- Rör smöret till degen mjukt.
- Blanda smör och mjöl snabbt och forma till en degklump med en urgröpning i mitten.
- Knäck ner äggulorna i urgröpningen och häll på sockret. Knåda ihop ingredienserna till en boll som du plastar och lägger i kylan minst 1 timme.



- Tryck ut pajdegen i en ringform eller en hög pajform, 22cm i diameter. Fäst degen runt formens kanter. Klä den med aluminiumfolie och fyll formen med torkade gula ärtor, på så vis hindras pajens kanter att falla ner när den gräddas. Förgrädda i 10-12 min eller tills degen stelnar. Ta ur ärtor och folie.
- Gör fyllningen under tiden. Rensa och skölj bären. Koka upp grädden och sockret i en kastrull och låt sjuda ett par minuter under omrörning.
- Häll i havtornsbären och låt sjuda i 10 min. Sila ner vätskan i en bunke. Låt svalna.
- Häll i citronsaften.
- Vispa äggen i en bunke bredvid. Häll bärgrädden över äggen och rör om ordentligt.
- Sänk ugnstemperaturen till 150 grader. Häll fyllningen i pajformen. Grädda mitt i ugnen ca 1 timme. När fyllningen har stelnat är pajen klar.
- Låt kalla.
- Gör såsen. Rensa och skölj bären. Koka ihop alla ingredienserna så såsen får en sirapsliknade konsistens. Pressa saften ur bären genom en sil. Man kan ta tillvara på kärnorna i silen och lägga dem i såsen.
- Smaka av och tillsätt mer socker om nödvändigt
- Servera pajen kall med såsen.