

FORMAT forts

ANNAS PUDRADE CITRONRUTOR

Anna Bergenströms citronrutor har blivit riktiga favoriter bland gästerna på restaurang Format. Malin och Lotta tackar för att de fått lov att ha med dem i boken.

Det här behövs till ca 35 st:

Till degen:

- 3 3/4 dl vetemjöl, 225 g
- 3/4 dl strösocker, 65 g
- 1 1/2 tsk vaniljsocker
- 225 g rumsvarmt smör

Till citronkrämen:

- 6 medelstora ägg
- 4 dl strösocker, 350 g
- 1 dl vetemjöl, 60 g
- rivet skal av 2 stora citroner
- 1 1/2 dl pressad citronsaft
- florsocker att sikta över

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 200°.
 2. Gör gärna den spröda degen i en matberedare. Mät upp mjöl och strösocker tillsammans med vaniljsocker i apparatens skål. Klicka i smöret och arbetna snabbt ihop till en deg.
 3. Platta med mjölade fingrar ut degen i en liten långpanna, ca 23 x 35 cm. Låt vila 30 min i kylen. Picka botten med en gaffel. Grädda mitt i ugnen ca 15 minuter.
 4. Vispa under tiden ägg och socker pösigt. Tillsätt vetemjöl, samt citronskal och saft.
 5. Håll citronkrämen i det förgräddade pajskalet och grädda på nedersta falsen ytterligare 10 - 12 minuter eller tills den knappt har stannat.
 6. Pudra rätt mycket florsocker över den varma kakan och låt den sedan kallna helt.
 7. Skär rutor, ca 4 x 4 cm.
- Pris ca 30 kr.**

DADEL- OCH ÄPPELPAJ

En god och annorlunda paj i juletid.

Det här behövs till 8-10 bitar:

Mördeg:

- 4 1/2 dl vetemjöl, 270 g
- 1/2 tsk hjorthornssalt
- 1/2 dl strösocker
- 150 g smör i tärningar

Fyllning:

- 500 g urkärnade dadlar
- 1 1/2 dl strösocker, 130 g



Annas rutor är så goda att vi på Allt om Mat har ökat satsen för att få extra många.

Gästernas favoriter med citron och dadel

3 dl vatten
rivet skal och saft från 1 citron
4 bitar hel kanel
2 dl creme fraiche
3 ägg
3 svenska äpplen

Till pensling:
1 uppvispat ägg

Till servering:
florsocker
kanel

Gör så här:

1. Blanda samtliga ingredienser till degen i en matberedare. Kör allt till en deg. Låt vila i kyl ca 1 timme.
2. Kavla eller tryck ut 2/3 av degen i en pajform med löstagbar botten, ca 26 cm i diameter. Ställ kallt och lägg också in den resterande degen i kylen.

3. Lägg dadlar, strösocker, vatten, skal och saft från citron och kanel i en vid kastrull.
4. Koka ihop på låg värme ca 30 minuter utan lock tills så gott som all vätska försvunnit. Rör om då och då.
5. Sätt ugnen på 200°.
6. Ta upp kanelbitarna ur dadelblandningen när den kokat färdigt. Kör blandningen i en matberedare tillsammans med creme fraiche och ägg till en slät smet.
7. Hacka äpplena i fina bitar och blanda ner dem i smeten.
8. Fyll pajskalet med blandningen. Kavla ut den resterande degen, skär den i remsor och lägg ett rutmönster över.
9. Pensla med ägg och grädda



Till jul kommer dadelaskarna. Passa på att göra denna goda paj.

ca 40 minuter på nedersta falsen i ugnen. Låt pajen svalna. Pudra över socker och kanel. Gott att servera med lite lättvispad grädde smaksatt med lite whisky.

Pris ca 60 kr.