



Tarte de Amêndoa (Mandelpaj)

Vin: Senhora do Convento 10YO Tawny port

Tarte de Amêndoa är en populär portugisisk efterrätt. Den är enkel att göra och väldigt god. Pajen innehåller både sötma och krämighet. Den höga sötman och syran i portvinet balanserar upp allt det söta och krämiga som finns i pajen. De rostade mandlarna i pajen matchas bra mot nöthet och fatkaraktären som finns i vinet.

Ingredienser pajskal

125 gram smör
4 dl vetemjöl
½ tsk bakpulver
1 msk strösocker

Ingredienser mandelfyllning

4,5 dl skalade mandlar lätt hackade
100 gram smör
1,5 dl strösocker
3 msk mjölk

Tillagning pajskal

1. Smält smöret och låt det svalna något.
2. Tillsätt mjöl, bakpulver och socker till det smälta smöret och arbeta snabbt ihop det till en deg
3. Tryck ut degen i formen ca 28 cm i diameter. Det blir lättare att ta upp pajen ur formen om den har löstagbar kant. Picka botten med en gaffel. Ställ den svalt

Tillagning fyllning

1. Rosta mandeln på ett bakplåtspapper i ugnen, 150 grader tills de har fått lätt brun färg. Det tar ca 20 minuter.
2. Lägg den rostade mandeln, socker, smör och mjölk i en stekpanna/kastrull på medium värme. Rör väl.
3. Låt det stå på värmen tills smöret är smält och fyllningen har en jämn konsistens. Häll därefter över i pajformen.
4. Grädda i ugn på 190 grader i 20-25 minuter. Toppen ska vara gyllenbrun.
5. Efter gräddning, låt vila och svalna i 5-10 minuter innan servering.