

## Persikopaj

### Pajskal:

3 dl	vetemjöl
1 dl	grahamsmjöl
$\frac{1}{2}$ tsk	salt
3 msk	socker
125 g	margarin
3 msk	vatten

### Fyllning:

1 burk	konserverade persikohalvor, 825 g
2 msk	socker
2 tsk	kanel
4 dl	vispgrädde
4	äggulor
$\frac{1}{2}$ dl	flagad mandel

- Sätt ugnen på 225° C
- Blanda mjölsorterna, salt, socker, margarin och margarin till en grymig massa med en gaffel eller i matberedare.
- Lägg degen i en pajform med hög kant, ca 25-30 cm i diameter.
- Grädda i ca 8 min.
- Låt persikohalvorna rinna av väl på papper. Lägg dem på pajen med runda sidan upp. Strö på socker och kanel.
- Vispa grädden tjock, tillsätt äggulorna och häll smeten över persikorna. Strö på mandel.
- Grädda i ca 25-30 min.

