

Toscapaj med svarta vinbär (10 bitar)

| | |
|--------------------|----------|
| 2 $\frac{1}{2}$ dl | vetemjöl |
| 2 msk | socker |
| 100 g | margarin |
| 1 | äggula |

Fyllning:

| | |
|------------------|---------------------------------------|
| 5 dl | svarta vinbär (kan bytas mot krusbär) |
| 100 g | nötkärnor |
| 1 påse | flagad mandel (35 g) |
| 75 g | margarin |
| $\frac{3}{4}$ dl | socker |
| 1 msk | vetemjöl |
| 1 msk | mjök |

- Blanda ingredienserna till degen i en matberedare eller på arbetsbänken. Låt degen vila svalt ca 30 min.
- Tryck ut degen i en form, gärna med löstagbar kant, ca 22 cm i diameter. Fäst en aluminiumfolieremsa runt kanten.
- Grädda pajskalet i nedre delen av ugnen i 200° C, i 10-15 min.
- Ta bort folieremsan och låt bottnen kallna.
- Fyll den med rensade svarta vinbär.
- Hacka nötterna grovt. Blanda dem och övriga ingredienser i en kastrull. Smält och sjud blandningen på svag värme (den får inte koka, för då sockrar sig glasyren lätt).
- Bred glasyren över bären.
- Grädda pajen i 225° C, ca 10 min
- Lossa kanten och servera pajen ljummen med glass till.