

Lyxig bärpaj

Pajskal:

100 g	margarin
40 g	florsocker
1	ägg
1 krm	salt
2,5 dl	vetemjöl

Mazarinmassa:

100 g	mandelmassa
50 g	margarin
1	ägg
0,5 dl	socker

Smuldeg:

100 g	margarin
100 g	socker
$\frac{3}{4}$ dl	vetemjöl
100 g	havregryn

- Blanda alla ingredienser till pajdegen, lägg i kylan innan den kavlas tunt och läggs i pajformen.
- Blanda och vispa mandelmassa och margarin väl. Tillsätt ägg och socker.
- Fyll pajskalet med mazarinmassa och bär, tex hallon, blåbär eller björnbär (jag brukar ta lite av alla dessa bär) och strö sedan över smulpajsdeg.
- Riv mörk choklad och strö över smuldegen.
- Grädda i mitten av ugnen, 180° C i ca 35-40 min.

