

Mandelpaj med päron

1 burk päron (ca 400 g)

Deg:

2 $\frac{1}{2}$ dl vetemjöl

2 msk socker

100 g kallt margarin

2 msk kallt vatten

Mandelkräm:

1 dl mandel

$\frac{1}{2}$ dl socker

1 msk vetemjöl

1 ägg

50 g smält margarin

$\frac{1}{2}$ dl torr cider

2 krm ingefära

rivet skal av 1 citron

- Sätt ugnen på 175° C
- Blanda mjöl och socker och finfördela margarinet i landningen. Tillsätt vattnet och arbeta snabbt ihop till en deg. Tryck ut degen i en pajform, diameter ca 23 cm. Nagga botten. Låt pajen vila kallt 30 min. Förgrädda i ca 10 min.
- Skålla, skala och mal mandeln. Blanda mandel, socker och mjöl. Rör ner ägg, avsvanat margarin, cider, citronskal och ingefära.
- Låt päronen rinna av väl, dela dem mitt itu och lägg i pajskalet. Häll mandelkrämen över och grädda i nedre delen av ugnen i 175° C i ca 30 min.
- Servera pajen ljummen med vaniljsås eller glass.