

Tryffelpaj (16 bitar)

15	digestivekex
$\frac{1}{2}$ dl	kakao
2 krm	salt
$\frac{1}{2}$ tsk	kanel
2 krm	kardemumma
100 g	margarin
300 g	mörk choklad
1 $\frac{1}{2}$ dl	vispgrädde
$\frac{1}{2}$ dl	pinjenötter

- Stöt sönder digestivekexen och blanda med kakao, salt, kanel och kardemumma.
- Smält margarin och blanda med kexen. Arbeta ihop till en deg.
- Tryck ut degen i en pajform (20 cm i diameter).
- Finhacka chokladen. Värm grädden och häll över chokladen i en bunke. För tills chokladen smält.
- Häll chokladtryffeln i pajskalet. Toppa med pinjenötter.
- Ställ in pajen minst 3 timmar i kylan, tills tryffeln stelnat.

