



Äppelpaj

 Ungefär 80 minuter

 Tillagningstid

Tillagning

1. Blanda mjöl, socker, smör, två äggulor och knåda till en deg. Täck en springform med Toppits® Bakplåtspapper lägg i hälften av degen, lås den och strö över lite mjöl.
2. Baktid: 20min i ugn förvärm� till 200°C.
3. Låt svalna. Slå in resterande degen i Plastfolie från Toppits® och lägg i kylskåp. Skala äpplena och ta bort fröna. Vispa äggvitorna till ett hårt skum och ställ åt sidan. Vispa mascarpone, socker, ägg och fröna från vaniljstången.
4. Ta ut degen ur kylskåpet och forma den till två små rullar. Öppna kanten av springformen försiktigt och skär remsor i bakplåtspappret runt kanten och stäng springformen igen. Placera kaveln på kanten av springformen och tryck till ordentligt. Se till att det är hålfritt, annars kan mascarponeblandningen rinna ut. Tillsätt äpplena och håll på fyllningen.
5. Tillagningstid: 30 minuter förvärm� 200°C
6. Låt den svalna och dekorera med färsk frukt och strösocker.

Tips

Ingredienser för 1 portioner

Ingredienser (Portioner: För en paj)

- › lite mjöl
- › 50 socker
- › 250 Mascarpone
- › 200 fullkornsmjöl
- › 3 ägg
- › 1 vaniljstång
- › pulveriserat socker
- › 250 smör
- › 6-7 stora eller små äpplen
- › frukter för dekoration
- › 2 ägg

Produkter som används



Bakplåtspapper med struktur (rulle)

- > 100 socker
- > 100 vetemjöl

Per Portion



Bakplåtspapper (ark)



Aluminiumfolie

Vi använder cookies för att förbättra funktionaliteten och användbarheten på webbsidan, för marknadsföringsändamål och sortimentsanalyser. Genom att du fortsätter att använda webbplatsen godkänner du att vi använder cookies. Mer detaljer om detta kan du ta reda på genom att klicka på knappen „Mer information“.

[Mer information](#)