

## Paj med fläder och jordgubbar

Har spenderat en lång dag på Mid Nordic Cup i Timrå idag. Sista dagen med gruppspel för Stella. Imorgon börjar slutspelet. För Tim fortsätter gruppspelet imorgon och slutspel på söndag.

Har glömt att tipsa om en god jordgubbspaj som jag gjorde medan det var flädersäsong. Funkar annars också eftersom det är flädersaft som sätter smaken. Sätt ihop den precis innan servering.





## **Paj med fläder och jordgubbar**

**8–10 bitar**

### **Fyllning**

2 paket bondkakor à 175 g

50 g smält smör

2 paket mascarpone à 250 g

1 dl flädersaft

1/2 dl florsocker

Rivet skal av 1 ekologisk citron

1 liter jordgubbar

Kör kakorna i en matberedare tillsammans med smöret till en tjock smet. Fördela det i en stor pajform med löstagbar kant och frys skalet i ett par timmar.

Blanda under tiden mascarponen med hälften av flädersaften, florsockret samt citronskalet i en skål. Dela jordgubbarna och blanda dem med resten av flädersaften i en annan skål. Låt krämen och jordgubbarna stå svalt.

Ta ut pajskalet 30 minuter före servering och bred ut mascarponekrämen i det. Garnera med jordgubbarna och servera genast.