



Chokladpaj med hallon

Antal: recept_2019_06_16

Denna ljuvliga chokladpaj är perfekt om du vill imponera på någon med en riktigt god efterrätt, men kanske inte känner dig superbekväm i köket. Trots att den smakar fantastiskt gott och lyxigt är den otroligt enkel att göra! Choklad och hallon är en klassisk kombo som de flesta kommer att älska.

Pris: 1 kr

Pajskal:

210 g (14 st) digestivekex, om du vill göra pajen glutenfri rekommenderar jag Havredigestive från Semper i motsvarande vikt.

75 g mjölkfritt smör/margarin

2-3 msk växtmjölk

Fyllning:

200 g choklad, jag använder 60% choklad från Lidl (märke J.D. Gross)

2.5 dl sojagrädde eller kokosmjölk (från burk)

Topping:

Färska hallon

Smält choklad (kan uteslutas)

Sätt ugnen på 150 grader. Kör digestivekexen i en matberedare tills de blir smulor. Om du inte har en matberedare kan du använda en mixer, eller lägga kakorna i en plaspåse och mosa dem för hand.

Häll kaksmulorna i en bunke och tillsätt smält smör. Använd fingrarna för att arbeta ihop till en deg. Om degen inte sitter ihop ordentligt, tillsätt lite växtmjölk tills du får rätt konsistens, en halv matsked i taget.

Tryck ut degen i botten av en springform och några cm upp på kanten. Pajbotten ska vara tunn men stadig. Försök få den lika tjock över hela ytan. Använd sedan en gaffel och stick hål lite här och var i pajbotten, så den gräddas utan att svälla upp i botten.

Grädda pajbotten i ugnen i 8-10 minuter och låt den sedan svala helt.

Smält chokladen i ett vattenbad. Detta gör du genom att koka upp vatten i en gryta och sedan sätta en vattentålig skål, tex en djup tallrik, ovanpå grytan. Lägg chokladen i den djupa tallriken och låt värmen från vattnet smälta chokladen. Rör om då och då.

Om du vill kan du spara 2 msk av den smälta chokladen för att ringla ovanpå pajen när du dekorerar den, skeda i så fall ut detta i en separat skål när chokladen smält.

Ta den smälta chokladen från värmen och rör försiktigt ner sojagrädden eller kokosmjölken, lite i taget. Rör om ordentligt så att den blandas med den smälta chokladen och du får en härligt slät och silkeslen chokladganachefyllning.

Häll chokladfyllningen i det nu svalnade pajskalet i ett jämnt och fint lager och släta ut ytan med en slickepott eller liknande om det behövs. Ställ sedan pajen i kylan i ca 15-20 minuter så att fyllningen stelnar.

När fyllningen stelnat kan du dekorera med färska hallon, även jordgubbar är väldigt gott till denna chokladpaj. Ringla tillsist det sista av den smälta chokladen över pajen och hallonen med hjälp av en gaffel.

Täck springformen med folie och låt chokladpajen stå i kylan tills det är dags för servering. Då är det bara att ta bort kanten på formen och servera!