

Kolapaj

Botten:

100 g smör eller margarin
3 dl vetemjöl
½ dl kakaopulver
1 msk socker
1 äggula
3 msk iskallt vatten

Kolafyllning:

1 burk kondenserad mjölk, 400g
75 g smör eller margarin
½ dl socker

Tryffelfyllning:

1½ dl vispgrädde
150 g mörk choklad



Gör så här:

Hacka snabbt samman matfettet, vetemjölet, kakaon, sockret och äggulan till en smulig massa. Tillsätt det iskalla vattnet och fortsätt hacka samman till en deg. (Det går utmärkt att använda matberedare)

Kavla ut degen till en rund platta, så stor att den passar att klä en rund låg bakform, ca 28 cm i diameter med löstagbar kant. Ställ kallt att vila i ca 30 min.

Sätt ugnen på 200° och grädda pajskalet i mitten av ugnen i 8-10 min.

Häll den kondenserade mjölken, matfettet och sockret i en kastrull. Värm upp och låt därefter smeten koka i ca 7 minuter under ständig omrörning så att den inte bränns vid. Prova att smeten håller kolakonsistens genom att doppa ner en tesked som sedan ställs i ett glas vatten. Kolan är färdigkokt när man kan forma en kula av smeten.

Bre ut den varma och nykokta kolakrämen jämnt i pajskalet. Ställ kallt att stelna.

Koka upp vispgrädden och tillsätt den mörka chokladen, bruten i bitar. Rör om tills allt är smält.

Bre ut tryffeln jämnt över kolasmeten i formen och låt åter stå kallt tills tryffeln stelnat.

Vid servering: Sikta ev. ett tunt lager kakaopulver över ytan