



## Gubboffepaj (8-10 bitar)

Detta är en omtyckt dessert som man lätt och snabbt tillagar utan ugn. Det går att förbereda varje beståndsdel för sig och bara lägga ihop allt strax innan servering. Barnsligt enkelt – barnsligt gott!

Botten av digestivekex och smör bidrar med lite sälta som kontrast till kolakrämen, det vill säga den söta karamelliserade mjölken (dulche de leche). Och säg en somrig efterrätt som inte innehåller färska jordgubbar, därav namnet gubboffepaj! Allt toppat med vispad grädde samt hackad mörk choklad.

### **Botten:**

150 g smör

200 g digestivekex (gärna hälften vanliga, hälften fullkorn)

### **Fyllning:**

2 burkar (à 400 g) karamelliserad mjölk

1 liter jordgubbar

3  $\frac{1}{2}$  dl vispgrädde

80 g mörk choklad

Smält smöret. Mixa digestivekexen till smulor, enklast går det att göra i en matberedare med kniven monterad. Blanda smulorna med smöret och tryck ut ända upp till kanterna i en pajform, cirka 28 cm i diameter. Ställ formen kallt minst 30 minuter.

Blanda samman de två burkarna karamelliserad mjölk (dulche de leche) och bred över digestivebotten.

Snoppa och skiva jordgubbarna och fördela dem i paj-skalet.

Vispa grädden och bred den över jordgubbarna och toppa med grovt hackad mörk

choklad.

*Recept och foto: Agneta Häggblom Wiklund & Petri Wiklund*