



APELSIN- OCH LIMEPAJ

10-12 bitar

Pajskal:

200 g digestivekex

100 g smör

Fyllning:

2 apelsiner

1 citron

250 g Keso Naturell

1 dl socker

2 msk potatismjöl

2 äggvitor

Garnering:

1 lime i tunna skivor

Sätt ugnen på 200°. Finfördela kexen i matberedare eller mortel. Smält smöret, tillsätt kexsmulorna och rör ihop till en smuldeg. Tryck ut degen i en pajform, ca 24 cm i diameter. Riv skalet och pressa ur saften från apelsinerna och citronen. Blanda skal, saft, Keso, socker och potatismjöl i en skål. Vispa vitorna till hårt skum och vänd försiktigt ner dem i blandningen. Häll fyllningen i pajskalet. Skär limen i tunna skivor och lägg dem ovanpå. Grädda i mitten av ugnen, ca 20 min. Servera pajen ljummen med lättvispad grädde eller vaniljglass.

PÄRON MED KESO OCH SAFFRAN

6 port

1 burk konserverade päron, 825 g

Keso med saffranssmak:

1 1/2 dl vispgrädde

1/2 msk socker

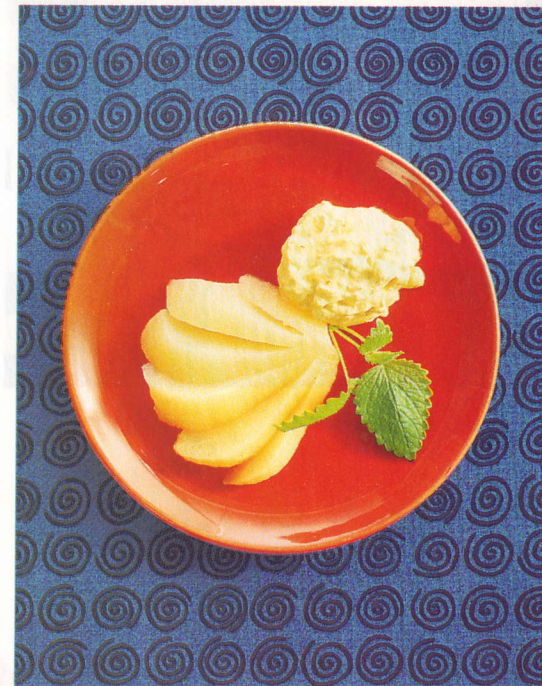
1/2 krm saffran

1/2 tsk vaniljsocker

1 krm stött kardemumma

250 g Keso Naturell

Låt päronhalvorna rinna av. Vispa grädde, socker, saffran och vaniljsocker. Vänd ner kardemumma och Keso. Lägg upp päronhalvorna och servera Keso med saffranssmak till.



KESO®