

# Bärbaj med vispgrädde

8 portioner 60 minuter

## Ingredienser

125g smör  
2dl florsocker  
2 ägg  
6 msk kallt vatten  
4 dl vetemjöl

2dl vispgrädde  
250g blandade bär

## Gör så här

Vispa smör och socker i cirka 5 minuter. Tillsätt ett ägg i taget, under omrörning. Addera vattnet och blanda sist i mjölet och knåda snabbt ihop till en deg.

Plasta in degen och låt den ligga i kylskåp i cirka 30 minuter.

Sätt ugnen på 225 grader.

Tryck ut degen i en pajform och nagga hål i botten.

Grädda pajskalet i cirka 9 minuter, i nedre delen av ugnen.

Låt skalet svalna helt innan du lägger på vispad grädde och rikligt med färska bär.

