



No bake äppelpaj med Biscoff®

8 steps
8 servings

Välkomna hösten med en ljuvlig kombination av äpple och Biscoff. Den här no bake-pajen bjuder på härliga höstsmaker i varje tugga, utan att du behöver använda ugnen.

Ingredients

375g Krossade Biscoff-kakor
135g smör, smält
280g färskost
200g grädde (lägre fetthalt)
70g + 100g Biscoff kakkräm
450g skalat äpple, uppskuret i mindre bitar
30g smör

Till servering

Krossade Biscoff-kakor
Biscoff kakkräm

Preparation

- 1 Förvärm ugnen till 160°C. Blanda de krossade Biscoff-kakorna med smöret och blanda väl. Lägg i en 28 cm rund pajform. Tryck fast degen i formen och upp på sidorna med hjälp av händerna.
- 2 Ställ in i ugnen i 10-15 minuter tills kakorna är gyllenbruna. Låt svalna.
- 3 Blanda färskost, grädde och 70g Biscoff kakkräm med en elvisp tills det blir krämigt.
- 4 Bred ut 100g Biscoff kakkräm över kakkbottnen. Lägg färskostfyllningen ovanpå och ställ in i kylan i 3 timmar eller tills den stelnat ordentligt.
- 5 Skala äpplena och skär i tärningar.
- 6 Hetta upp en stekpanna med smöret och stek äpplena tills de är gyllenbruna och mjuka.
- 7 Ta ut pajbotten ur kylskåpet och lägg äppeltärningarna ovanpå pajbotten.
- 8 Toppa med extra krossade Biscoff-kakor och smält Biscoff kakkräm.