Páj ze sladkých brambor

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- **Na náplň**
- Vařené prolisované brambory 500 g
- Cukr 250 g
- Podmáslí 1.25 dl
- Vejce 2 ks
- Změklé máslo 2 lžíce
- Mouka 1 lžíce
- Skořice 1 lžička
- Sůl 1.2 lžička
- **Na těsto**
- Hladká mouka 100 g
- Máslo 50 g
- Cukr 35 g
- Žloutek 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Máslo na vymazání formy 1 ks
- Suché luštětiny na zatížení 1 balení
- **Na přeliv**
- Vařená mrkev 100 g
- Pomerančová šťáva 0.8 dl
- Pomerančová marmeláda 2 lžíce
- Cukr 1 lžíce
- Bramborový škrob 1 lžička
- Voda 0.5 dl

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V míse zpracujeme prosátou mouku, změklé máslo, žloutek, cukr a sůl na tužší těsto a nechte v chladu 30 minut odpočinout. Troubu nastavte na 210°C. Smíchejte podmáslí s vejcem, cukrem, skořicí a rozpuštěným máslem. Přidejte prolisované brambory, mouku, špetku soli a sodu.

2. Těsto vyválejte na plát silný asi 2 mm. Formu vytřete máslem vyložte plátem těsta a propíchejte vidličkou. Dno zakryjte alobalem, zasypte vrstvou suchých luštěnin a pečte 12 minut. Korpus naplňte bramborovou směsí a při 175°C pečte 50 minut, dokud střed není dostatečně tuhý.

3. Hotový koláč nechte vychladnout. Rozmixujte suroviny na přeliv, směs nalejte do kastrůlku, přiveďte k varu a zahustěte bramborovým škrobem rozmíchaným ve studené vodě. Hotový páj přelejte a nechte tuhnout alespoň dvě hodiny v chladu.