**Sötpotatispaj med tranbärsspegel**

**Ingredienser till ca 12 bitar:**

70 g kallt smör

200 g mjöl

salt

1/2 tsk bakpulver

600 g sötpotatis från USA

1 tsk malen kanel

1/2 tsk malen muskot

1 nypa malen kryddnejlika

1/2 tsk mald ingefära

1/2 tsk vaniljextrakt

1 knivsudd malen kryddpeppar

4 ägg (medelstora)

3 gelatinblad

150 ml tranbärsjuice

40 g torkade tranbär från USA

florsocker att strö över

Dessutom:

mjöl till arbetsytan

fett och mjöl till formen

torra ärtor för blindbakning av pajskal

pajform (Ø 25 cm)

plastfolie

bakplåtspapper

ev. aluminiumfolie

**Tillagning:**

1. Tärna smöret. Blanda bitarna raskt med mjöl, 1/2 tsk salt och bakpulver. Tillsätt 50 ml kallt vatten. Om degen blir för grynig, tillsätt ytterligare 1–2 msk katt vatten. Forma degen till en boll. Linda in den i plastfolie och låt vila i kylen i 1 timme.
2. Skala och skölj under tiden sötpotatis och skär i bitar. Koka i saltat vatten i 20 minuter. Häll av och låt svalna.
3. Kavla ut degen till en rundel (ca 32 cm Ø) på en mjölad yta. Lägg den utkavlade degen i en smord och mjölad pajform (ca 25 cm Ø). För en vackert veckad kant längst upp – tryck ihop degkanten med tummen och pekfingret runtom med ett mellanrum på ca 2 cm mellan varje veck. Klä degen med bakplåtspapper. Lägg i de torkade ärtorna. Blindbaka pajskalet i förvärmd ugn (vanlig ugn: 200 °C/varmluftsugn: 175 °C/gas: se tillverkarens bruksanvisning) på andra falsen underifrån i ca 20 minuter.
4. Mixa under tiden sötpotatis med kanel, muskot, kryddnejlika, 2 tsk salt, ingefära, vaniljextrakt, kryddpeppar och ägg till en slät massa. Ta ut pajskalet ur ugnen. Lyft ur bakplåtspapper och torkade ärtor. Häll i sötpotatismassan i pajskalet. Grädda pajen i samma ugnstemperatur i ytterligare ca 50 minuter. Vid behov – täck ytan med aluminiumfolie efter ca 40 minuter. Ta ut pajen ur ugnen och låt svalna på köksgaller.
5. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten. Värm tranbärsjuice i en liten kastrull. Pressa ur gelatinbladen ordentligt och lös upp dem i den heta tranbärsjuicen. Tillsätt torkade tranbär och häll över pajen. Låt stå ca 30 minuter i kylskåp. Pudra över pajen med florsocker.

**Tillagning:**  ca 2 timmar, väntetid ca 2 1/2 timmar

**Näringsinnehåll per bit:**

Energi: 200 kcal/840 kJ

Protein: 5 g

Fett: 7 g

Kolhydrater: 29 g