

## Flottpaj

- England 1545 (förekom redan på 1300-talet)

(8 bitar per paj)

To Make a Custarde: (2 satser fyllning = 3 engångsformar) Proper Newe Booke p. 23/C7

1 pie crust (använd ett recept på vanlig pajdeg - ta äggvita istället för vatten och ta mer mjöl om degen verkar kletig)

5 dl cream

3 egg yolks

2/3 dl sugar

nästan 1 dl raisins

2/3 dl dates

3 tsk butter (or marrow)

Make pie crust and pre-bake for 10-15 minutes at 200°C. Chop dates. Beat the eggs, add cream, sugar, raisins and dates and pour into pie crust. Dot pie with butter. Bake at 175°C for 1 hour 15 minutes.