Bringebærpai med kokos



Ingredienser

Paibunn:
3 dl hvetemel
2 ss sukker
125 g smør
1 egg

Fyll:
300 g frosne bringebær

Topping:
50 g smør
1 dl sukker
100 g kokos
1 egg

Fremgangsmåte

Bland mel og sukker. Smuldre i smøret. Tilsett egget og kna deigen raskt sammen. La deigen stå kaldt i 30 min.

Ha litt mel på bakebordet og kjevle ut deigen. Kle en smurt paiform (24-25 cm i diameter, gjerne med løs kant). Prikk bunnen med en gaffel. Stek paibunnen midt i ovnen ved 225°C i 10 min (se tips).

Lag imens toppingen: Smelt smøret i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Rør i sukker. Pisk egget legg sammen med en gaffel og bland i. Rør til slutt i kokos.

Ta kaken ut av ovnen. Dekk med bringebærene (bærene skal ikke tines). Fordel kokostoppingen over bringebærene.

Sett kaken tilbake midt i ovnen ved 225°C og stek kaken videre i 12-15 min.

Tips

Kanten på paibunnen kryper litt nedover ved forstekingen (se kaken på bildet). Dette gjør egentlig ikke noe, men hvis du vil unngå det, kan du enten feste en stripe med aluminiumsfolie langs kanten på formen under forstekingen, eller du kan legge et stykke matpapir på bunnen og helle over noen tørkede bønner. Hvis du gjør det siste, må du forsteke paibunnen i et par minutter ekstra uten bønnene, slik at bunnen blir litt gylden. Begge disse metodene vil holde kanten på paibunnen på plass under forstekingen.

Server kaken gjerne lunken sammen med litt krem eller iskrem. Paien smaker aller best nystekt, men den kan også fryses. Kaken blir littegrann bløtere i bunnen etter at den har vært fryst.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaerpai-med-kokos