Jordbærpai



Ingredienser

Bunn:
150 g smør
3 dl hvetemel
3 ss sukker
1 ss vaniljesukker
0,5 ts bakepulver

Fyll:
2 kurver jordbær
3 ss sukker
2 ss potetmel

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Bland de tørre ingrediensene i en bakebolle. Tilsett smøret og rør sammen deigen med en skje (skal bli en klissete paideig).

Trykk deigen jevnt utover i bunn og kanter på en lettsmurt paiform (28 cm i diameter). Stek paien på midterste rille i ovnen ved 225°C i 7-8 minutter, til den er lett gylden.

Rens jordbærene og del dem opp i 2 eller 4. Ha jordbærene i paiskallet. Bland sammen sukker og potetmel (viktig, ellers klumper potetmelet seg). Dryss sukker- og potetmelsblandingen over jordbærene.

Stek paien videre midt i ovnen ved 225°C i 15-20 min. Avkjøl til paien er lunken før servering.

Tips

Merk at jordbærsaften kommer til å sive ut av jordbærene under steking. Fyllet vil derfor virke nokså rennende når du tar kaken ut av ovnen. Potetmelet gjør imidlertid at jordbærsaften tykner litt under avkjøling.

Den avkjølte paien kan fryses. Ha den fryste paien i ovnen og varm opp ved 200°C til den er lunken før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaerpai