Stikkelsbærquiche (Fransk stikkelsbærpai)



Ingredienser

Paibunn:
3,5 dl hvetemel
1 ss sukker
1 eggeplomme
150 g smør

Fyll:
5 dl stikkelsbær (helst røde)
3 dl kesam
3 egg
1 pose vaniljesauspulver til koking
1,5 dl sukker

Glasur:
25 g smør
2,5 ss sukker

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til paideigen i en food processor. Kjør på full hastighet til deigen begynner å samle seg. Klem sammen deigen med hendene. (Har du ikke food processor, kan du først smuldre smøret i det tørre med fingrene og så kna inn eggeplommen til du får en jevn deig.)

Trykk deigen utover i bunn og kanter på en smurt paiform (26 cm i diameter). Prikk bunnen med en gaffel og fest en remse med aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (alternativt kan du dekke formen med bakepapir og fylle i keramiske

bakekuler, se tips).

Forstek paien på rist på nederste rille i ovnen ved 200°C i 10 minutter. Ta forsiktig av aluminiumsfolien eller fjerne bakepapir og bakekulene. Sett paibunnen midt i ovnen ved 200°C og stek den i 5 minutter til. Avkjøl.

Pisk sammen kesam, egg, vaniljesauspulveret og sukker lett sammen med en visp. Hell dette over i formen. Rens stikkelsbærene (fjern blomsterfestene). Legg dem jevnt utover i fyllet i formen. Stek kaken ved 200°C på rist nederst i ovnen i 30 minutter. Ta kaken ut av ovnen.

Smelt smøret til glasuren og bland med sukker. Pensle denne smørglasuren forsiktig over kaken (bruk en kakepensel og pensle over kaken med lette strøk). Stek kaken videre ved 200°C på nederste rille i 10 min til. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl litt før servering.

Tips

Hensikten med å feste aluminiumsfolie langsmed kanten av formen under forstekingen av paibunnen, er å forhindre at kantene på paibunnen kryper nedover under stekingen. En alternativ metode er å dekke den ustekte paibunnen med et stykke bakepapir og så fylle opp med keramiske bakekuler (kjøpes i kjøkkenutstyrsbutikker) eller tørkede erter eller bønner. Etter forstekingen fjernes bakepapiret og kulene.

Server paien gjerne lunken sammen med iskrem eller søt, pisket krem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/stikkelsbaerquiche-fransk-stikkelsbaerpai