Fransk plommepai



Ingredienser

Bunn:
3 dl hvetmel
125 g smør
1 ss sukker
2 ss vann

Fyll:
225 g kransekakemasse
2 egg
3 dl crème fraîche
revet skall av 1/2 sitron
- -
600 g friske plommer (7-8 stk)

Pynt:
2 ss melis

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til paideigen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. Klem deigen sammen med hendene. (Har du ikke food processor, kan du først smuldre smøret i det tørre med fingrene og så tilsette vann til du får en jevn deig.)

Trykk deigen utover i en lettsmurt, paiform (27 cm i diameter). Prikk den med en gaffel og sett kjølig mens du lager fyllet.

Bland alle ingrediensene til fyllet (unntatt plommene) i en food processor og kjør til du får en jevn og luftig masse. (Har du ikke food processor, kan du først rive marsipanen eller kransekakemassen på et rivjern og så blande med de øvrige ingrediensene med en stålvisp.) Hell mandelfyllet i paiformen.

Del plommene i to og ta ut stenene. Trykk plommene forsiktig ned i fyllet.

Stek paien på rist nederst i ovnen ved 225°C i ca 25 minutter (pass nøye på kaken på slutten av steketiden så kaken ikke blir brent på toppen).

Avkjøl kaken og sikt over litt melis rett før servering.

Tips

Du kan bruke enten ekte marsipan eller kransekakemasse til denne kaken. Hvis du er en tur i Sverige noen gang, kan du jo kjøpe mandelmasse (ligner råmarsipan) til å lage dette fyllet med (også fra produsenten Odense).

Paien smaker nydelig lunken sammen med lettpisket krem eller is.

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

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