Blåbærpai

Ingredienser



Paibunn:
3 dl hvetemel
100 g smør
3 ss kaldt vann

Fyll:
400 g blåbær (friske eller frosne)
1 dl sukker
2 ss potetmel

Fremgangsmåte

Smuldre smøret i melet. Tilsett vann og elt deigen sammen til en fast deig.

Alternativt: Dersom du har food processor med hakkekniv er det bare å kjøre sammen mel, kaldt smør oppdelt i biter og vann på full hastighet, til deigen blir jevn og samler seg.

Trykk paideigen ut i en smurt paiform (ca 26 cm i diameter). Prikk deigen med en gaffel.

Fyll blåbærene i formen (frosne bær trenger ikke å tines først). Bland sammen sukker og potetmelet. Dryss blandingen over blåbærene med en spiseskje. Rist litt i formen, slik at bær, sukker og potetmel blander seg.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i ca 30-40 min (se tips). Avkjøl kaken helt i formen, til fyllet har festnet seg.

Tips

Merk at blåbærfyllet vil være nokså flytende i konsistensen når du tar kaken ut av ovnen. Et tegn på at kaken likevel er ferdigstekt er at deigen i kantene på kaken begynner å bli gylden. Potetmelet gjør at fyllet vil stivne til en god del ettersom kaken avkjøles.

Det er lurt å bruke en paiform som ser fin nok ut til å brukes til servering, eller å bruke en paiform med avtagbar kant. Dette fordi det er nokså vanskelig å få den ferdigstekte kaken ut av formen uten at den går i stykker. Alternativt kan du servere stykker av "Blåbærpaien" direkte på desserttallerkener og dandere med krem, vaniljesaus eller annet tilbehør.

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

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