Pecan Pie (Amerikansk pekannøttpai)



Ingredienser

Paibunn:
♥ 185 g hvetemel
♥ 125 g smør
♥ 1 ss melis
♥ 2 - 3 ss kaldt vann

Fyll:
♥ 3 egg
♥ 30 g smør
♥ 2 ss hvetemel
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 125 g sukker
♥ 3 dl lys sirup
♥ 200 g pekannøtter

Pynt:
♥ 100 g pekannøtter

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til paideigen i en food processor og kjør på full hastighet til deigen samler seg. Alternativt, dersom du ikke har food processor; smuldre smøret i mel og melis med fingrene og samle sammen deigen med kaldt vann.

Trykk deigen utover i bunn og kanter på en smurt paiform med avtagbare kanter (26 cm i diameter).

Plukk ut pene pekannøtter til pynt. Hakk resten fint. Pisk eggene til nøttefyllet lett sammen i en bolle. Smelt smøret og sirup i en liten kjele. Avkjøl. Pisk smør, sirup, mel, vaniljesukker og sukker sammen med eggene. Rør inn de fint hakkede pekannøttene. Fordel fyllet i paiskallet og legg de pene pekannøttene oppå fyllet i et pent mønster.

Stek paien midt i ovnen ved 220°C i 10 min. Skru ned varmen til 165°C og stek videre i 40 min til. Avkjøl paien før servering.

Tips

Det er lurt å la kaken avkjøles før servering slik at fyllet blir fast nok til at du kan skjære pene kakestykker.

Se også oppskrift på **Pecan Pie Bars (Pekannøttpai i langpanne)** og **Chocolate Pecan Pie** .

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pecan-pie-amerikansk-pekannottpai