Sitronpai



Ingredienser

Paibunn:
125 g smør
80 g melis
250 g hvetemel
30 g mandler
1 egg

Fyll:
4 egg
250 g sukker
2 store sitroner
50 g smør

Fremgangsmåte

Fremgangsmåte hvis du har food processor: Ha mandlene først i food processoren og hakk dem fint. Tilsett melis, hvetemel og smøret. Kjør til du får en kornete og jevn masse. Tilsett egget og kjør på full hastighet til deigen samler seg.

Fremgangsmåte dersom du ikke har food processor: Bland melis, hvetemel og fint hakkede mandler. Smuldre i romtemperert smør med fingrene. Tilsett egget og kna deigen raskt sammen.

Press deigen utover i bunn og kanter på en smurt paiform (ca 30 cm i diameter). Prikk bunnen med en gaffel. Sett paibunnen på et stekeplate og stek den midt i ovnen ved 225°C i 10-15 min, til den er gylden. Avkjøl. Slå ned varmen på ovnen til 180°C.

Lag fyllet: Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland i finrevet skall og presset saft fra sitronene. Rør inn smeltet smør. Hell fyllet i det forstekte paiskallet.

Sett kaken forsiktig tilbake i ovnen på midterste rille (vær forsiktig slik at fyllet ikke skvulper over kanten på paien). Stek paien videre ved 180°C i ca 20 min. Avkjøl.

Tips

Bruk helst usaltet smør til denne kaken, det gir aller best smak.

Server kaken lunken, gjerne sammen med litt krem, is eller crème fraîche.

Paien kan fryses.

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

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