Engelsk stikkelsbærpai (Gooseberry Pie)



Ingredienser

Paideig:
360 g hvetemel
225 g smør
3 ss vann

Fyll:
600 g stikkelsbær
350 g sukker
35 g hvetemel
2 ss maizena
0,5 ts kanel
20 g smør

Pensling:
1 eggehvite

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Ha ingrediensene til paideigen i en food processor med hakkekniv og kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Har du ikke food processor, smuldres først smøret i melet med fingrene. Tilsett vannet og kna deigen raskt sammen.) Avkjøl deigen i kjøleskapet til den er lett å kjevle ut (se tips).

Rens stikkelsbærene. Ha 150 g av stikkelsbærene i en kjele med 100 g av sukkeret. Kok dette til syltetøy. Ha i mel, maizena, kanel og smør og gi fyllet et oppkok, slik at du får en tykk grøt. Rør inn de hele stikkelsbærene. Avkjøl.

Spar litt under halvparten av paideigen til lokket. Bruk resten av paideigen til å dekke bunn og kanter på en smurt paiform (ca 26 cm i diameter). Pensle kantene med eggehvite.

Ha stikkelsbærfyllet i paien. Kjevle ut resten av deigen og legg over som et lokk. Skjær noen hull i lokket med en kniv. Pensle over med eggehvite.

Stek paien midt i ovnen, først ved 220°C i 15 min. Senk deretter varmen til 180°C og stek kaken i 15 min til. Avkjøl paien i kjøleskapet over natten før servering. Sikt over litt melis før servering.

Tips

Deigen er lett å kjevle ut om du har en kjevlematte av plast (for eksempel fra Tupperware). Bruk eventuelt litt ekstra mel til utkjevlingen.

Pensling av deigen med eggehvite gjør at paideigen henger bedre sammen i skjøtene.

Det er lurt å la paien avkjøle over natten. Fyllet vil da "sette seg" og bli mer tyktflytende slik at paien er lettere å skjære i.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/engelsk-stikkelsbaerpai-gooseberry-pie