Stikkelsbærpai med crème fraîche

Ingredienser



Paibunn:
200 g hvetemel
85 g melis
150 g smør
1 eggeplomme

Fyll:
450 g stikkelsbær
2 dl crème fraîche
4 eggeplommer
1 egg
100 g sukker

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til paideigen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet. Ha deretter i melis og eggeplomme og kna deigen raskt sammen med hendene.)

Klem deigen utover i en godt smurt paiform (26 cm i diameter) med litt høye kanter (minst 3 cm). Prikk bunnen med en gaffel. Fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (se tips). Forstek bunnen midt i ovnen ved 200°C i 15 minutter. Fjern forsiktig aluminiumsfolien og stek bunnen i 5 minutter til. Avkjøl.

Ha rensede stikkelsbær i bunnen av formen. Pisk sammen alle ingrediensene til fyllet med en visp og hell over bærene. Stek kaken videre midt i ovnen ved 200°C i ca. 30-40 minutter.

Tips

♥ Forsteking av paibunnen før du har på fyllet er nødvendig for å sikre at deigen blir stekt. Å feste aluminiumsfolie langsmed kanten på formen når du forsteker paien forhindrer at deigkantene krymper nedover under stekingen. Alternativt kan du dekke formen med bakepapir og keramiske bakekuler (eller tørkede erter eller bønner).

♥ Kaken bør avkjøles i kjøleskapet til den er helt kald før den skjæres i. Dette fordi fyllet setter seg og blir fastere når kaken er kald. Kaken kan gjerne stå over natten i kjøleskapet.

♥ Denne paien kan også lages med andre typer bær, prøv f eks med solbær eller **bringebær**!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/stikkelsbaerpai-med-creme-fraiche