Italiensk bringebærpai



Ingredienser

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

Fyll:
350 g mascarponeost
25 g melis
2 ts vaniljeessens
1 ss konjakk

Pynt:
1 stor kurv friske bringebær (700 g)
litt hakkede hasselnøtter

Fremgangsmåte

Mal hasselnøttene til paibunnen. 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, malte nøtter og eggeplomme og kna deigen raskt sammen med hendene.)

Klem deigen utover i en godt smurt paiform (26-28 cm i diameter). 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 min. Fjern forsiktig aluminiumsfolien og

stek bunnen i 5 min til. Avkjøl. Ta den kalde paibunnen forsiktig ut av formen og sett den på et passende fat.

Pisk sammen mascarponeost, melis, vaniljeessens og konjakk med en håndmikser. Fordel ostekremen i paien. Legg på bringebær og dryss over hakkede hasselnøtter.

Tips

Å feste aluminiumsfolie langsmed kanten forhindrer at deigkanten synker nedover under forstekingen. Vær forsiktig når du fjerne aluminiumsfolien igjen, så du ikke ødelegger kanten.

Kaken smaker best samme dag, men kan oppbevares i kjøleskapet til dagen etter.

Se også oppskrift på Bringebærterte her på Det søte liv.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/italiensk-bringebaerpai