Jordbærpai med vaniljekrem



Ingredienser

Paibunn:
3,5 dl hvetemel
1 ts bakepulver
1 dl sukker
175 g smør
2 eggeplommer

Fyll:
5 dl vaniljekrem (1 pk Piano)
1 kurv jordbær
1 pk jordbærgelépulver
4 dl vann

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene 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 med fingrene. Tilsett de øvrige ingrediensene og kna deigen raskt sammen.

Klem deigen utover i en godt smurt paiform (26 cm i diameter) med litt høye kanter (3-4 cm). Fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (se tips).

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Fjern forsiktig aluminiumsfolien og stek i 5 min til, slik at også kantene på paibunnen har fått litt farge. Avkjøl bunnen til den er helt kald.

Smør vaniljekremen over paibunnen. Legg på rensede halve jordbær i pent mønster.

Løs opp gelépulveret i varmt vann. Avkjøl til geléen er seig og veldig tyktflytende, men ikke stivnet (se tips). Øs geléen forsiktig over jordbærene med en spiseskje. Sett kaken i kjøleskapet til geléen har stivnet helt.

Tips

Aluminiumsfolien rundt kanten på paibunnen den første steketiden forhindrer at deigkanten krymper nedover under stekingen.

Det er viktig at geléen er skikkelig tykk før du øser den over bærene. Er den for tynn, vil den bare trekke inn i paien i stedet for å legge seg oppå bærene.

Paien kan være litt vanskelig å få ut av formen, så det lønner seg å bruke en form som du også kan bruke til servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaerpai-med-vaniljekrem