Pai med moreller og vaniljekrem



Ingredienser

Paibunn:
4 dl hvetemel
1 dl melis
200 g smør
2-3 ss kaldt vann

Fyll:
5 dl vaniljekrem
moreller

Fremgangsmåte

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

Trykk deigen utover i en smurt paiform (24 cm i diameter). Prikk paibunnen med en gaffel og fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten (se tips).

Stek paibunnen på rist midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Fjern forsiktig aluminiumsfolien og stek kaken i noen minutter til, slik at også kanten får litt farge. Avkjøl.

Sett den kalde kaken på et passende kakefat. Smør vaniljekremen utover bunnen og pynt med halve moreller eller annen frukt eller bær (se tips).

Tips

Aluminiumsfolien langsmed kanten av kaken forhindrer at deigen krymper nedover under stekingen av kaken.

Morellene kan for eksempel byttes ut med friske bringebær, jordbær, blåbær, kiwi, mango, hermetiske mandarinbåter osv...

Paien kan også lages som porsjonskaker, se "Tarteletter med moreller".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pai-med-moreller-og-vaniljekrem