Eplepai med friske epler

Ingredienser



Paibunn:
100 g smør
200 g hvetemel
1 ss sukker
1 eggeplomme

Fyll:
1 stort eple
150 g eplesyltetøy
50 g mandelflarn

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene 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 sukker og eggeplomme og kna deigen raskt sammen.)

Klem deigen utover i en godt smurt paiform (24 cm i diameter). Prikk bunnen med en gaffel og 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 bunnen i 5 min til, slik at også kanten får litt farge. Avkjøl kaken helt i formen.

Ta paibunnen ut av formen og sett den på et passende fat. (Behandle kaken forsiktig, for den er skjør og kan lett gå i stykker.) Dekk bunnen med tynne epleskiver. Legg over eplesyltetøy og dryss over mandelspon.

Tips

Aluminiumsfolien forhindrer at deigkanten krymper nedover under stekingen.

Bruk eplesyltetøy eller søtet eplemos med biter.

Kaken blir faktisk bare bedre av å stå og trekke i et par timer før servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/eplepai-med-friske-epler