Eplepaidrøm med vaniljekrem

Ingredienser



Paideig:
4 dl hvetemel
2 ss sukker
150 g smør
5 ss kaldt vann

Fyll:
5 dl vaniljekrem (Piano)
4 epler
2 ss sukker
2 ts kanel

Fremgangsmåte

Bland mel og sukker. Smuldre i smør. Ha i vann og kna deigen raskt sammen. (Deigen kan også lages raskt i food processor med hakkekniv.)

Klem deigen utover i bunnen og godt oppover sidene i en rund, smurt form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen (se tips).

Skrell eplene og del dem opp i skiver. Legg halvparten av eplene på deigen i formen. Dryss over halvparten av sukker og kanel. Dekk over med vaniljekremen. Legg så på resten av eplene og dryss over resten av sukker og kanel.

Kjevle ut resten av deigen og legg på som tykke deigremser over kaken (se bilde).

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 40-60 min, til kaken er gylden på toppen. Avkjøl kaken i formen. Ta den forsiktig ut av formen og dra av bakepapiret fra

undersiden. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Merk at det er nokså mye fyll i denne kaken, og at du må klemme deigen nokså høyt oppover kanten av formen (ca 3-4 cm). Husk å smøre kanten av formen, slik at deigen slipper formen når kaken er stekt.

Se også oppskrift på "Eplepai med vaniljekrem", som er en lignende kake.

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

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