

Bærpai med vaniljekrem



Ingredienser

Paibunn:
3 dl hvetemel
100 g smør
1 dl sukker
3 ss vann

Fyll:
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem
1,5 dl bringebær
2 dl blåbær

Fremgangsmåte

Kjør alle ingredienser til paibunnen i en food processor til deigen samler seg. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet. Bland i sukker og vann og kna deigen raskt sammen.)

Hold av litt deig til å trille ut gitterpynten på toppen av kaken. Trykk resten av deigen ut i bunn og kanter på en smurt paiform (24 cm i diameter). Prikk bunnen med en gaffel. Fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten (se tips). Forstek paibunnen midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Avkjøl litt og fjern forsiktig folien.

Fordel vaniljekremen over paibunnen. Dryss over bærene. Trill ut lengder av deigen du har holdt til side og legg som gitter over kaken.

Stek kaken videre midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min. Avkjøl før kaken forsiktig flyttes over på et kakefat.

Tips

Aluminiumsfolien forhindrer at deigen krymper nedover langsmed kanten under forstekingen av paibunnen.

Vær forsiktig når du flytter kaken over på kakefatet. Den går lett i stykker mens den er varm. Det går også fint å servere kaken rett fra formen.

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

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