Multepai med rømmefyll



Ingredienser

Paideig:
1 egg
1 dl sukker
100 g smør
1 ts bakepulver
2,5 dl hvetemel

Rømmefyll:
2 dl lettrømme
1 egg
0,5 dl sukker
1 ts vaniljesukker
- -
3 dl multer

Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker. Ha i smeltet smør. Sikt mel og bakepulver og bland i slik at du får en jevn deig (la den stå en stund i kjøleskapet om du synes den virker for bløt).

Trykk deigen utover og oppover langs kanten av en smurt paiform (ca 25 cm i diameter). Fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (se tips). Forstek paibunnen midt i ovnen ved 200°C i ca 8 min. Avkjøl litt og fjern forsiktig folien.

Pisk sammen ingrediensene til rømmefyllet med en stålvisp. Hell dette i paiformen. Multene legges forsiktig i til slutt.

Stek paien videre midt i ovnen ved 200°C i ca 25-30 minutter, eller til kaken begynner å bli gylden.

Tips

Aluminiumsfolien forhindrer at paideigen krymper nedover i kanten under forstekingen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/multepai-med-rommefyll