# Stikkelsbærpai med marengs




### Ingredienser

Paibunn:
♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 ss sukker
♥ 125 g smør
♥ 1 egg

Stikkelsbærfyll:
♥ 5 dl stikkelsbær (se tips)
♥ 1 dl vann
♥ 2,5 dl sukker
♥ 0,5 dl hvetemel

Marengs:
♥ 2 eggehviter
♥ 4 ss sukker

### Fremgangsmåte

Bland mel og sukker. Smuldre i smøret. Tilsett egget og kna deigen raskt sammen. (Deigen kan også kjøres raskt sammen i food processor.)

Klem deigen utover i en smurt paiform (22 cm i diameter, gjerne med løs kant). Sett formen i kjøleskapet i 30 minutter.

Prikk bunnen med en gaffel og fest aluminiumsfolie langsmed kanten. Alternativt legg over bakepapir og fyll opp med keramiske bakekuler (se tips). Stek paibunnen midt i ovnen ved 225°C i 10 minutter.

Lag imens fyllet: Ha stikkelsbær og vann i en kjele. La blandingen koke opp til bærene har løst seg opp. Bland mel og sukker og ha i. La koke opp på nytt under omrøring, slik at du får en grøt. Avkjøl grøten til den er helt kald.

Pisk eggehvitene stive. Ha i sukker og pisk videre til marengs.

Ta kaken ut av ovnen. Senk varmen til 175°C. Avkjøl kaken litt og fjern forsiktig aluminiumsfolien (eller bakepapiret og de keramiske bakekulene).

Ha stikkelsbærfyllet i formen. Dekk over med marengsen.

Sett kaken tilbake midt i ovnen og stek den videre ved 175°C i 12-15 minutter.

La kaken avkjøles før servering.

**Tips**

♥ Å feste aluminiumsfolie langsmed kanten av paien under forstekingen forhindrer at deigen krymper nedover i kanten. Samme effekt får du dersom du alternativt dekker over paibunnen med et stykke bakepapir og fyller opp med keramiske bakekuler (eller tørkede erter eller bønner).

♥ Husk å rense stikkelsebærene. I kaken på bildet er brukt røde stikkelsbær, men du kan like gjerne bruke grønne.

♥ Stikkelsbær kan byttes ut med rips eller **solbær**.

♥ Du kan gjerne steke klar paibunnen dagen i forveien. Det går også fint å koke ferdig stikkelsbærfyllet. Dekk til med plast og la det stå kjølig til dagen etter. Marengsen bør piskes rett før du har den på kaken.

♥ Kaken bør avkjøles før servering for at fyllet ikke skal være for bløtt. Kaken smaker best samme dag den er ferdiglaget.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/stikkelsbaerpai-med-marengs