Gresskarpai (Pumpkin Pie)

Ingredienser



Paibunn:
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 ss sukker
♥ 150 g kaldt smør
♥ 2 ss kaldt vann

Fyll:
♥ 1 kg gresskar (renset)
♥ 150 g brunt sukker
♥ 2 ts kanel
♥ 1 ts ingefær
♥ 0,5 ts muskat
♥ 0,5 ts salt
♥ 3 egg
♥ 3,5 dl usøtet, kondensert melk (dvs. 1 boks, ca. 400 g)

Pynt:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 ss melis
♥ 1 ts kanel

Serveringsforslag:
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 ss lønnesirup

Fremgangsmåte

Gresskar:
Start med å koke gresskarkjøttet. Skjær det i mindre biter og damp det mørt i 15–20 minutter. Avkjøl.

Paibunn:
Til bunnen has mel, sukker og smør i terninger i en food processor. Kjør til en smuldrete masse. Tilsett vannet og kjør videre til deigen samler seg. Press sammen med hendene. Pakk deigen inn i plast og avkjøl i 1 time (det gjør at deigen blir lettere å kjevle).

Smør en paiform (27–28 cm i diameter). Kjevle ut deigen og kle formen. Fest aluminiumsfolie langsmed kanten (dette forhindrer at deigen krymper nedover i kantene under forstekingen).

Forstek paibunnen midt i ovnen ved 180°C i 15 minutter.

Fjern folien og stek bunnen i 10 min til, eller til den er gyllen. Ta kaken ut av ovnen og senk temperaturen på ovnen til 150°C.

Fyll:
Fjern overflødig vann fra det kokte gresskarkjøttet og ha det i en food processor. Kjør til du får en glatt og klumpfri mos. Tilsett sukker, krydder og egg og kjør til alt er godt blandet. Ha blandingen i en bolle og rør inn usøtet, kondensert melk til fyllet er glatt og klumpfritt.

Hell fyllet i det forstekte paiskallet og sett paien tilbake i stekeovnen.

Stekes midt i ovnen ved 150°C i ca 1 time og 30 minutter. Slå av varmen og la kaken eventuelt stå en stund i ettervarmen. Ta kaken ut av ovnen og sett den gjerne i kjøleskapet til dagen etter slik at fyllet stivner (se tips).

Pynt:
Pisk kremfløte og melis til tykk krem. Pynt kaken med sprøytet krem og et dryss kanel.

Serveres gjerne med kremfløte som er pisket til luftig krem sammen med lønnesirup.

Tips

♥ Merk at det skal være *usøtet*, kondensert melk i fyllet (det som tidligere ble kalt vikingmelk i Norge). Usøtet, kondensert melk må ikke forveksles med søtet, kondensert melk, som også selges på boks, men som er mye tykkere i konsistensen og gulhvit i fargen.

♥ Jeg fester aluminiumsfolie langsmed kanten av formen under forstekingen av paibunnen for å unngå at deigen krymper nedover under stekingen. Du kan alternativt dekke over paibunnen

med bakepapir og fylle opp med keramiske bakekuler (eller tørkede erter).

♥ Fyllet i paien virker litt løst når kaken tas ut av ovnen, men festner når kaken blir avkjølt til dagen etter.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gresskarpai-pumpkin-pie