Blåbærpai med eggekremfyll

Ingredienser



Paideig:
3 dl hvetemel
160 g smør
2 ss sukker

Eggekremfyll:
6 egg
5 ss sukker
6 ss kremfløte
revet skall av 1/2 sitron
- -
300 g friske blåbær

Fremgangsmåte

Smuldre sammen smøret i det tørre og klem deigen sammen (tilsett en skvett vann hvis deigen virker tørr). Deigen kan også lages i food processor med hakkekniv.

Klem deigen utover i smurt paiform, 24 cm i diameter. Fest aluminiumsfolie langsmed kanten (dette forhindrer at kantene krymper nedover under stekingen) og forstek paibunnen midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Ta formen ut av ovnen og fjern forsiktig aluminiumsfolien. Stek paibunnen videre i et par minutter, så også kantene får litt farge. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl.

Legg blåbærene i paibunnen.

Pisk sammen ingrediensene til eggekremfyllet med en stålvisp. Hell blandingen over blåbærene i formen.

Stek kaken videre nederst i ovnen ved 200°C i 40-45 min.

Tips

Paien smaker best nystekt. Serveres gjerne med pisket krem som er smakt til med vaniljesukker.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerpai-med-eggekremfyll