Ananaspai med kremet fyll



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 300 g hvetemel
♥ 100 g melis
♥ 1 ts bakepulver
♥ 200 g smør
♥ 1 egg

Ananasfyll:
♥ 1 stor, fersk ananas (500 g skrelt vekt, se tips)
- -
♥ 2 dl crème fraîche (se tips)
♥ 1 egg
♥ 1,5 dl sukker
♥ 3 ts vaniljesukker

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Ha mel, melis og bakepulver i en food processor. Tilsett smøret og kjør maskinen slik at smøret smuldrer seg fint i det tørre. Tilsett egget og kjør videre slik at deigen samler seg. (Har du ikke food processor, se tips).

Klem deigen utover i bunn og kanter på en smurt, rund paiform (28 cm i diameter) med avtagbar kant. Prikk deigen et par ganger med en gaffel.

Legg et stykke bakepapir over deigen og fyll opp paiformen med keramiske bakekuler.

Forstek paibunnen midt i ovnen ved 200°C i 10 minutter.

Ta kaken ut av ovnen og fjern bakepapiret og bakekulene (se tips).

Rens ananasen og skjær den opp i biter. Fordel bitene i paiformen.

Visp sammen crème fraîche, egget, sukker og vaniljesukker og hell dette over ananasbitene i formen.

Stek kaken videre midt i ovnen ved 175°C i ca 40 minutter.

La ananaspaien avkjøles før servering.

Fjern kanten på paiformen. Sikt melis over kaken og server!

Tips

♥ Jeg anbefaler å bruke fersk ananas fordi det gir aller best smak på kaken. En stor ananas gir ca 500 g ananasbiter. Får du ikke tak i fersk ananas, kan du også bruke hermetisk ananas. Du bruker da 2 små bokser som gir ca 500 g ananas (uten saft). Husk å la ananasbitene renne godt av seg før du har dem i den forstekte paiformen.

♥ I stedet for crème fraîche kan du bruke seterrømme.

♥ Det går fint å lage mørdeigen uten food processor også: Ha først det tørre i en bakebolle og smuldre så i smøret med fingrene til det blir fine smuler. Tilsett egget og kna mørdeigen sammen.

♥ Keramiske bakekuler kan selvsagt brukes om igjen og om igjen. Bruk bakepapiret til å helle dem tilbake i boksen og bruk dem på nytt neste gang du vil lage en pai eller terte!

♥ Paiformen jeg har brukt er av merket Lékué og er den smarteste paiformen jeg noen gang har brukt! Anbefales varmt!

♥ Vaniljeis smaker nydelig som tilbehør til denne ananaspaien!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ananaspai-med-kremet-fyll