Bringebærpai med crème fraîche



Ingredienser

Paibunn:
♥ 200 g hvetemel
♥ 85 g melis
♥ 150 g smør
♥ 1 eggeplomme

Fyll:
♥ 500 g bringebær
- -
♥ 2 dl crème fraîche
♥ 4 eggeplommer
♥ 1 egg
♥ 100 g sukker

Fremgangsmåte

Paibunn:
Ha alle ingrediensene til paideigen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet. Ha deretter i melis og eggeplomme og kna deigen raskt sammen med hendene.)

Klem deigen utover i en godt smurt paiform (26 cm i diameter) med litt høye kanter (minst 3 cm). Prikk bunnen med en gaffel. Sett formen i kjøleskapet i 30 minutter.

Dekk paibunnen med bakepapir og fyll den opp med keramiske bakekuler (eller tørkede erter/bønner, se tips). Forstek paibunnen midt i ovnen ved 200°C i 15 min.

Fjern forsiktig bakepapiret og kulene.

Stek bunnen i 5 minutter til. Ta paibunnen ut av ovnen og avkjøl den i noen minutter.

Fyll:
Fordel bringebær tett i tett i bunnen av formen.

Pisk crème fraîche, eggeplommer, egget og sukker lett sammen, og hell blandingen over bærene.

Stek kaken videre midt i ovnen ved 200 °C i ca. 30-40 minutter.

La kaken avkjøles i kjøleskapet til den er helt kald før du løfter den ut av formen og skjærer i den (se tips).

Tips

♥ Bruk gjerne paiform med løs bunn. Da kan du fjerne kanten på formen uten å måtte flytte kaken fra bunnen av formen.

♥ Forsteking av paibunnen før du har på fyllet er nødvendig for å sikre at deigen blir stekt. Teknikken med å dekke paibunnen med bakepapir og keramiske bakekuler gjøres for å hindre at kanten på deigen kryper nedover under forstekingen. Keramiske bakekuler fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker. Det går like fint å bruke tørkede erter eller bønner. En alternativ teknikk er å feste en remse aluminiumsfolie langsmed deigkanten under forstekingen, men personlig foretrekker jeg å bruke keramiske bakekuler.

♥ Kaken bør avkjøles i kjøleskapet til den er helt kald før den skjæres i. Dette fordi fyllet setter seg og blir fastere når kaken er kald. Kaken kan gjerne stå over natten i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bringebaerpai-med-creme-fraiche