Solbærpai med marengs



Ingredienser

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

Solbærfyll:
♥ 5 dl solbær (se tips)
♥ 1 dl vann
♥ 2,5 dl sukker
♥ 0,5 dl hvetemel

Marengs:
♥ 2 eggehviter
♥ 4 ss sukker

Fremgangsmåte

Paibunn:
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.

Solbærfyll:
Ha solbær 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 og tykk.

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

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

Ha solbærfyllet i formen. Dekk over med marengsen.

Sett kaken tilbake midt i ovnen og stek den videre ved 175°C i ca. 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).

♥ Solbær kan byttes ut med rips eller **stikkelsbær**.

♥ Du kan gjerne steke klar paibunnen dagen i forveien. Det går også fint å koke ferdig solbærfyllet. 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/solbaerpai-med-marengs