Kiwipai



Ingredienser

Paideig:
3 dl hvetemel
125 g smør
2 ss sukker
2 ts vaniljesukker
1 eggeplomme
1 ss kaldt vann

Fyll 1:
3 ss aprikossyltetøy

Fyll 2:
2,5 dl kremfløte
1,5 dl kesam
2 ss sukker
2 ts vaniljesukker
4 egg

Pynt:
3 kiwi
2 ss aprikossyltetøy
grønn konditorfarge

Fremgangsmåte

Elt alle ingrediensene til paideigen sammen for hånd eller i food processor (se tips). Avkjøl deigen i kjøleskapet i 30 min.

Smør en paiform som er 24 cm i diameter (bruk gjerne en paiform med avtagbar kant). Kjevle ut eller trykk deigen jevnt ut i bunn og kanter på formen (se tips). Prikk bunn og kanter godt med en gaffel og stek paibunnen ved 225°C i 10 min på midterste rille. Paibunnen skal bli gylden og få en fast overflate. Ta ut av ovnen og avkjøl.

Smør aprikossyltetøy utover den avkjølte paibunnen. Visp sammen alle ingrediensene til fyll 2 med en stålvisp (kremfløten skal ikke piskes til krem). Hell fyllet i paibunnen og sett formen forsiktig tilbake i ovnen (pass på så fyllet ikke skvulper over kanten). Stek så kaken videre ved 225°C i 30 min på midterste rille. Ta kaken ut av ovnen og avkjøl (i kjøleskapet) til kaken er helt kald. Fyllet skal da være stivnet og helt fast. Ta av kanten på paiformen hvis du bruker paiform med avtagbar kant og sett kaken på et passende fat.

Skrell og skjær kiwi i skiver. Del skivene i to og legg oppå kaken i pent mønster. Smelt aprikossyltetøyet (tar bare noen sekunder i mikro) og farg med litt grønn konditorfarge. Pensle syltetøyet over kiwiene. Sett kaken tilbake i kjøleskapet til syltetøyet har stivnet. Serveres med søt, pisket krem eller vaniljeis.

Tips

Paideigen er utrolig enkel å lage i food processor. Bare ha i alle ingriensene på en gang og kjør til massen er jevn (tar under 1 minutt). Har du ikke food processor, lønner det seg å først smuldre romtemperert smør i melet. Ha så i de øvrige ingrediensene og kna deigen raskt sammen.

Utkjevling av deigen går lettest når deigen har stått en god stund i kjøleskapet slik at den har stivnet. Bruk litt ekstra hvetemel ved utkjevlingen. Kjevle eventuelt ut deigen mellom to lag plast (klipp opp en stor plastikpose).

Alternativt til utkjevling er å bare klemme ut deigen med fingrene (det gjorde jeg). Deigen må da være litt mykere i konsistensen, dvs ikke stå så lenge i kjøleskapet at den blir helt hard.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/kiwipai