Det søte liv...

Ripspai med gelé



Ingredienser

Paibunn:
4 dl hvetemel
2 ss sukker
2 ss vann
1 eggeplomme
150 g smør

Fyll:
300 g friske rips
1 pk jordbærgelé
3 dl vann
3 ss sukker

Fremgangsmåte

Ha mel, sukker, vann og eggeplommen i en food processor. Del kaldt smør opp i biter og ha i. Kjør så på full hastighet til alt er godt blandet til en jevn deig (dette tar ca 30 sekunder). Ta deigen ut av food processoren og klem sammen. Sett deigen i kjøleskapet i 30 min.

Klem deigen utover bunn og kanter på en smurt paiform (ca 26 cm i diameter). Fest en remse med aluminiumsfolie langsmed kanten på formen (se tips). Prikk bunnen med en gaffel. Forstek paibunnen midt i ovnen ved 220°C i 15 min. Fjern aluminiumsfolien og stek videre midt i ovnen ved 220°C i 5-10 minutter til.

Avkjøl paibunnen helt.

Lag imens gelé ved å blande gelépulveret med 3 dl kokende vann og 3 ss sukker. Rør til alt har løst seg opp. NB! Avkjøl geléen til den er helt tyktflytende (se tips).

Fordel renset rips i paien. Øs den tyktflytende geléen forsiktig over bærene. Sett paien i kjøleskapet til geléen har stivnet helt. Løft kaken deretter ut av formen og forsiktig over på et kakefat.

Tips

Hensikten med å feste aluminiumsfolie langsmed kanten på formen den første stekeperioden, er å forhindre at deigkantene kryper nedover. Etter 15 min forsteking kan du imidlertid fjerne aluminiumsfolien uten at dette skjer. En alternativ metode er å legge et stykke bakepapir på deigen og fylle opp formen med keramiske bakekuler (eller tørkede erter/bønner). Etter forstekingen fjernes bakepapiret og de keramiske bakekulene.

Det avgjørende for å lykkes med denne paien er at geléen MÅ være helt tyktflytende før den øses over i paiskallet. Jeg var utålmodig første gang jeg laget denne kaken og helte over geléen når den var helt kald, men fortsatt tynn i konsistensen. Det medførte bare at geléen trakk inn i paibunnen og nærmest ble borte.

Skulle dette skje deg, kan det repareres ved å gjenta prosessen med en ny porsjon med gelé. Med andre ord kan det være lurt å ha en ekstra gelépakke på lur ...

Hvis du bruker en paiform med løse kanter, er det viktig at du ikke tar kaken ut av formen før geléen er helt stiv.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/ripspai-med-gele