Sjokoladepai med jordbærmousse



Ingredienser

Paibunn:
2,5 dl hvetemel
2 ss kakao
3/4 dl sukker
2 ts vaniljesukker
100 g smør
3 eggeplommer

Fyll:
500 g jordbær (se tips)
2 eggeplommer
1 dl sukker
2,5 dl kremfløte
7 pl gelatin

Pynt:
noen friske jordbær

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til paideigen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. Klem deigen sammen med hendene. (Har du ikke food processor, kan du først smuldre smøret i det tørre med fingrene og så tilsette eggeplommene til du får en jevn deig.)

Trykk deigen utover bunn og kanter i en lettsmurt, paiform (24 cm i diameter). Prikk den med en gaffel og fest en remse med aluminiumsfolie langsmed kanten av

formen (se tips).

Stek paibunnen på rist på nederste rille i ovnen ved 200°C i 12-15 min. Ta forsiktig av aluminiumsfolien. Senk temperaturen på ovnen til 175°C og stek videre i 5-10 min til (slik at også kantene på paibunnen blir stekt). Avkjøl.

Rens jordbærene. Spar noen til pynt og mos resten (bruk for eksempel food processor eller stavmikser). Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Klem ut vannet fra gelatinplatene. Løs opp gelatinen i en liten kjele på svak varme sammen med noen spiseskjeer av jordbærmosen. Pisk eggeplommer og sukker luftig. Bland med jordbærmosen og gelatinen. Pisk kremfløten og bland i til slutt. Pisk kraftig med stålvisp, slik at massen blir luftig.

Hell jordbærmoussen i paiformen. Sett kjølig i et par timer, slik at moussen stivner. Pynt med friske jordbær.

Tips

Hensikten med å feste aluminiumsfolie langsmed kanten av formen under forstekingen av paibunnen, er å forhindre at kantene på paibunnen kryper nedover under stekingen.

Kaken lages helst med friske jordbær, men kan også lages med jordbær som har vært frosne. Dropp da jordbærpynten.

Kaken oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladepai-med-jordbaermousse