Stikkelsbærpai med gelé



Ingredienser

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

Fyll:
400 g grønne stikkelsbær
1 pk stikkelsbærgelé
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.

Kjevle deigen ut (bruk lettmelet bakebord eller kjevle deigen mellom to stykker plast). Kle bunn og kanter på en smurt paiform (ca 27 cm i diameter). (Synes du det er vanskelig å kjevle ut deigen, kan den også trykkes utover i formen med fingrene.) Fest en remse med aluminiumsfolie langsmed kanten på formen (se tips). Prikk bunnen med en gaffel. Forstek paibunnen midt i ovnen ved 225°C i 15 min. Fjern aluminiumsfolien og stek videre midt i ovnen ved 225°C i 10-15 min til. Avkjøles 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 rensede stikkelsbær i paien. Øs den tyktflytende geléen forsiktig over bærene (se tips). Sett paien i kjøleskapet til geléen har stivnet helt.

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.

Det avgjørende for å lykkes med denne paien er at geléen MÅ være helt tyktflytende før den øses over i paiskallet, ellers vil geléen renne ut av kaken og/eller trekke for mye inn i paibunnen.

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

Se også oppskrift på "Ripspai med gelé".

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

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