Stikkelsbærpai med nøtter



Ingredienser

Paibunn:
100 g hasselnøtter
150 g smør
3 dl hvetemel
3 ss melis
1 eggeplomme
2 ss vann

Fyll:
1 liter stikkelsbær

Glasur:
75 g smør
0,5 dl lys sirup
1,5 dl sukker
1,5 dl hvetemel

Fremgangsmåte

Mal hasselnøttene. Ha de malte nøttene sammen med resten av ingrediensene til paibunnen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. Klem sammen deigen med hendene. (Har du ikke food processor kan du først smuldre smøret i det tørre. Tilsett deretter eggeplomme og vann og klem sammen deigen.)

Trykk deigen ut i bunn og kanter på en smurt paiform (ca. 26 cm i diameter), gjerne med avtagbar kant. Sett formen i kjøleskapet i 30 minutter.

Fest aluminiumsfolie langsmed kanten av formen, eller alternativt dekk formen med bakepapir og legg keramiske bakekuler i formen (se tips). Forstek paibunnen på rist midt i ovnen ved 200°C i 10 minutter. Avkjøl litt.

Rens stikkelsbærene og legg dem i den stekte paibunnen.

Smelt smøret til glasuren i en liten kjele sammen med sirup og sukker. Ta kjelen av platen og rør i hvetemelet (glasuren skal ha tykk konsistens). Bre den sammenrørte glasurmassen jevnt over stikkelsbærene.

Stek kaken videre midt i ovnen ved 200°C i ca. 30-35 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).

Paien smaker kjempegodt sammen med pisket krem eller myk vaniljeis.

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

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