Godispai

Ingredienser



Paibunn:
3 dl hvetemel
2 ss sukker
125 g smør
1 egg

Fyll:
100 g kokesjokolade
150 g ekte marsipan (se tips)
1 pose M-sjokolade (se tips)
mandelflarn

Fremgangsmåte

Bland mel og sukker. Smuldre i smøret. Tilsett egget og kna deigen raskt sammen. La deigen stå kaldt i 30 min.

Ha litt mel på bakebordet og kjevle ut deigen. Kle en smurt paiform (24-25 cm i diameter, gjerne med løs kant). Prikk bunnen med en gaffel og fest aluminiumsfolie langsmed kanten (dette forhindrer at deigen krymper nedover i kantene under forstekingen). Stek paibunnen midt i ovnen ved 225°C i 10 min.

Ta kaken ut av ovnen og fjern forsiktig folien. Dekk bunnen med hakket sjokolade, marsipan, M-sjokolade og mandelflarn.

Sett kaken tilbake midt i ovnen ved 200°C og stek kaken videre i 12-15 min.

Tips

Ekte marsipan (lilla rull fra Odense) tåler steking bedre enn vanlig, hvit figurmarsipan (rød rull fra Odense).

M-sjokolade (gul pose fra Freia) består av hele, usaltede peanøtter som dekkes av et tykt lag melkesjokolade og et tynt, sprøtt sukkerlag helt ytterst. (Min yndlingssjokolade.)

Merk at dette er en temmelig søt kake. Den er derfor også veldig god servert med pisket krem, som er mindre søtt enn vaniljeis. (Men er du i det virkelig søte hjørnet, er vaniljeis til varm kake tingen!)

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

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