Sjokoladepai



Ingredienser

Paibunn:
125 g smør
30 g sukker
250 g hvetemel
1 eggeplomme
4 ss kaldt vann

Sjokoladetrøffel:
3 dl kremfløte
2 ss sukker
120 g smør
500 g god, mørk sjokolade (gjerne 70%)
(0,5-1 dl melk, se tips)

Pynt:
noen friske bær og hvit sjokolade

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til paibunnen i en food processor med en hakkekniv og kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i hvetemelet. Ha deretter i de øvrige ingrediensene og kna deigen sammen.) Ha deigen en liten stund i kjøleskapet.

Kjevle ut eller trykk deigen jevnt utover i en smurt paiform, 28-30 cm i diameter. Prikk bunnen med en gaffel. Fest en remse med aluminiumsfolie langsmed kanten

av formen (det forhindrer at deigkanten krymper nedover under stekingen). Stek paibunnen på rist midt i oven ved 175°C i 10 min. Fjern forsiktig aluminiumen og stek videre til paien er lyst gylden, ca 5-10 min. Ta paibunnen ut av ovnen og avkjøl til den er kald.

Til sjokoladetrøffelen has kremfløte og sukker i en kjele. Varm opp til kokepunktet. Ta kjelen av platen og ha i smør oppdelt i biter og hakket sjokolade. Rør til smør og sjokolade har smeltet. (Rør eventuelt i litt kald melk, se tips.) Avkjøl sjokolademassen til den er lunken og hell den så i paiformen. Sett i kjøleskapet til sjokoladefyllet har stivnet (2-3 timer eller gjerne over natten).

Før servering kan paien eventuelt pyntes med noen friske bær og litt pynt av hvit sjokolade.

Tips

Melken i sjokoladefyllet er egentlig ikke nødvendig, men er et tips dersom du synes at fyllet skiller seg litt. Å avkjøle blandingen og så røre i litt kald melk kan da hjelpe. Å røre i melk gjør på den annen side at sjokolademassen ikke stivner på samme måte som om du dropper melken, og det kan bli litt vanskeligere å få til pene kakestykker fordi sjokoladetrøffelen blir bløtere. Personlig synes jeg derfor at paien blir finest dersom man dropper melken i sjokoladefyllet.

Kaken blir best om du bruker skikkelig god, mørk kvalitetssjokolade.

"Sjokoladepai" er holdbar i flere dager dersom den oppbevares i kjøleskapet.

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

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