Plommepai med kokos



Ingredienser

Paibunn:
2,5 dl hvetemel
2 ss sukker
100 g smør
1 egg

Fyll:
2 egg
150 g sukker
2 ss fløte (se tips)
75 g kokos

Pynt:
1 kg plommer
1 ss sukker
1 ts kanel

Fremgangsmåte

Smuldre smør i mel og sukker og bland i egg. Deigen kan også lages raskt ved å ha alle ingrediensene i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg.

Trykk deigen ut i en dyp paiform (ca 26 cm i diameter). Fest aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (se tips). Forstek paibunnen ved 200°C i ca 10 min. Fjern folien forsiktig.

Pisk eggene og sukker luftig. Tilsett fløte og kokos. Ha kokosblandingen i den forstekte paibunnen.

Fjern plommestenene og del plommene i fire. Legg dem i formen med skinnsiden ned. Dryss på sukker og kanel.

Stek kaken videre midt i ovnen ved 200°C i ca 25 min til.

Server paien lunken eller kald med is eller krem.

Tips

Du kan bruke all slags fløte i fyllet; enten kaffefløte, matfløte eller kremfløte.

Det å feste aluminiumsfolie langsmed kanten på paiformen er et lurt triks for å unngå at deigen i kanten av kaken krymper nedover under forstekingen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/plommepai-med-kokos