Galette med epler og vaniljekrem (Eplepai uten form)



Ingredienser

Paideig:
3,5 dl hvetemel
2 dl melis
100 g smør
1 egg

Fyll:
5 ss vaniljekrem (Piano)
3-4 epler

Pynt:
1 egg til pensling
3 ss brunt demerarasukker eller perlesukker

Fremgangsmåte

Bland mel og melis. Smuldre i smøret. Ha i egget og kna deigen raskt sammen. (Deigen kan også lages ved å kjøre sammen alle ingrediensene i food processor.)

Kjevle ut deigen på et stykke bakepapir til en sirkel som er ca 25 cm i diameter. Det er ikke så viktig at formen blir helt rund. Flytt bakepapiret med deigsirkelen over på en stekeplate.

Smør vaniljekremen på deigen, men la de ytterste 4 cm langsmed kanten være. Legg epleskiver oppå vaniljekremen. Brett paikanten innover mot fyllet.

Pensle deigkanten med sammenpisket egg. Strø sukker over både deigkanten og eplene.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i 50-55 min. Avkjøl kaken på platen. Løft den deretter forsiktig over på et serveringsfat.

Tips

Kaken smaker best samme dag som den er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/galette-med-epler-og-vaniljekrem-eplepai-uten-form