Eplepai med vaniljekrem

Ingredienser



Mørdeig:
250 g hvetemel
200 g smør
90 g melis
1 egg
50 g hvetemel

Vaniljekrem:
1 pk vaniljesaus til koking (se tips)
2 ss sukker
2,5 dl melk

Eplefyll:
2-3 epler
2 ts kanel
2 ts sukker

Fremgangsmåte

Bland sammen 250 g mel og melis. Smuldre i smøret. Tilsett egget og kna deigen raskt sammen. (Deigen kan også lages i food processor med hakkekniv.) Avkjøl deigen litt i kjøleskapet.

Bland vaniljesauspulver og sukker i en kjele med melken. Kok opp under stadig omrøring til kremen tykner. Avkjøl.

Klem drøyt halvparten av deigen utover og litt oppover kantene på en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Deigen er litt klebrig, så det hjelper å ha litt mel på fingrene når du gjør dette.

Skrell eplene og del dem opp i skiver. Legg dem på deigen. Dryss over sukker og kanel. Fordel så vaniljekremen jevnt over eplene.

Kjevle ut resten av deigen til deigremser og legg som gittermønster på kaken. Du trenger ekstra hvetemel til dette.

Stek kaken ved 180°C i ca 35 min. Avkjøl kaken i formen før den tas ut forsiktig. Dra bakepapiret av fra undersiden og sett kaken på et passende fat.

Tips

Bruk for eksempel 1 pk vaniljesaus til koking fra Freia når du skal lage vaniljekremen. En pakke inneholder 19 g. Vaniljekrem får du ved å bruke halv mengde melk, dvs 2,5 dl.

Eplekaken smaker best servert lunken med pisket krem eller is til.

Se også oppskrift på "Eplepaidrøm med vaniljekrem", som er en lignende kake.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/eplepai-med-vaniljekrem