Blåbærpai med vaniljekrem



Ingredienser

Paibunn:
30 g mandler
90 g melis
120 g smør
235 g hvetemel
1 egg

Fyll:
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem

Pynt:
friske blåbær

Fremgangsmåte

Kjør mandler og melis i en food processor til mandlene er finhakket. Ha de øvrige ingrediensene til paibunnen i food processoren og kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet. Tilsett deretter melis, malte mandler og egget og kna deigen raskt sammen.)

Trykk deigen utover i en smurt paiform (24 cm i diameter). Prikk paibunnen med en gaffel og fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten (se tips).

Stek paibunnen på rist midt i ovnen ved 180°C i 10 min. Fjern forsiktig aluminiumsfolien og stek kaken i noen minutter til, slik at også kanten får litt farge. Avkjøl.

Sett den kalde paibunnen på et passende kakefat. Smør vaniljekremen utover bunnen og legg på friske blåbær.

Tips

Aluminiumsfolien langsmed kanten av kaken forhindrer at deigen krymper nedover under stekingen av kaken.

Kaken smaker best samme dag den er fylt med vaniljekrem og bær. Paibunnen kan godt lages dagen i forveien.

Se også "Pai med vaniljekrem og bær" og "Pai med moreller og vaniljekrem".

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

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