Eplepai med karameller

Ingredienser



Paideig:
240 g hvetemel
80 g melis
120 g smør
2 egg (hold av litt til pensling)

Fyll:
500 g epler
75 g smør
75 g sukker
100 g fløtekarameller (se tips)

Fremgangsmåte

Ha mel, melis og smør i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til smøret smuldrer seg godt. Pisk eggene lett sammen med en gaffel i en kopp. Ha ca 3/4 av eggemassen i food processoren (dermed sparer du ca 1/2 egg til penslingen av paien). Kjør videre på full hastighet til deigen samler seg. Pakk deigen inn i plast og avkjøl i 30 min.

Imens lager du fyllet: Skrell eplene og del dem store biter. Ha dem i en kjele med smør og sukker og la det hele småkoke i ca 5 min, til eplene er møre. Avkjøl.

Smør (eller spray med formfett) en paiform som er 24 cm i diameter. Kjevle ut drøyt halve deigen og kle bunnen av formen (se tips). Legg i eplefyllet (ikke ta med væsken, se tips). Fordel karamellene over eplene. Kjevle ut resten av paideigen og legg over kaken som et lokk. Klem til deigen i kantene og skjær 2-3 snitt i lokket

med en kniv, slik at luften kan sive ut av paien under stekingen. Pensle over topplokket med egget du har holdt til side.

Stek kaken på stekeplate ved 180°C i 35-40 min.

Serveres nystekt sammen med vaniljeis!

Tips

Pass på at du har nok deig i bunnen av paien, ellers kan kaken bli litt for bløt og det blir vanskelig å skjære stykker. På den annen side må du jo ha nok til topplokket også. Bruk LITT over halvparten til bunnen og resten til toppen.

Et godt tips til utkjevling av deigen er å bruke en kjevlematte av plast (for eksempel fra Tupperware). Du kan bruke littegrann ekstra hvetemel slik at deigen ikke setter seg fast under kjevlingen.

Ikke ta med væsken fra de kokte eplene når du legger dem i paiformen, selv om væsken ser god ut:-) Det siver mer væske ut av eplene under stekingen av kaken, og det er om å gjøre at paien ikke blir for bløt.

Paien smaker absolutt best mens den er varm, for da er karamellene myke og litt flytende i konsistensen. Serveres kaken kjøleskapskald, blir karamellene knallharde - i hvert fall om du bruker Smørbukk-karameller. Du kan også bruke myke fløtekarameller (for eksempel de store firkantene som kan kjøpes i løsvekt i mange godtebutikker). De blir ikke fullt så harde når kaken er kald. I kaken på bildet har jeg brukt Smørbukk, og resultatet ble svært vellykket!

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

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