Engelsk eplepai



Ingredienser

Paideig:
5 dl hvetemel
200 g smør
1-2 ss kaldt vann

Eplefyll:
6 epler
saft av en halv sitron
1 dl perlesukker
1 dl brunt sukker
0,5 ts muskat
0,5 ts kanel
100 g rosiner
50 g smør

Pensling:
1 egg

Fremgangsmåte

Ha mel og smør i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til smøret har smuldret seg ordentlig i melet. Tilsett litt kaldt vann, slik at deigen samler seg. Sett deigen kaldt en halvtimes tid.

Skrell eplene og del dem i skiver. Press saften av sitronen og hell over eplene, slik at de ikke blir brune.

Bland perlesukker, brunt sukker og krydder.

Smør en liten rund form (20 cm i diameter) og legg bakepapir i bunnen. Kle bunn og kanter av formen med litt over halvparten av deigen (se tips).

Strø først litt av sukkerblandingen over deigen. Legg så på halvparten av epleskivene. Fordel rosinene over eplene. Dryss deretter over mer av sukkerblandingen. Ha så over resten av epleskivene og deretter resten av sukkerblandingen. Legg over noen smørklatter.

Kjevle ut resten av deigen og legg over som et lokk. Skjær et par snitt i pailokket, så dampen slipper ut. Pensle over med sammenvispet egg.

Stek paien nederst i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Avkjøl kaken helt i formen (se tips).

Tips

Du må kle formen godt oppover kanten med paideigen. Deigen blir lettere å kjevle om du bruker en kjevlematte av plast. Bruk eventuelt litt ekstra hvetemel til utkjevlingen.

Kaken bør bli helt kald i formen, ellers kan den lett gå i stykker. Synes du det er vanskelig å transportere kaken over på et kakefat, kan du la den bli liggende på bunnen av kakeformen. Vær forsiktig når du fjerner kakeringen. Det er mange epler i fyllet som vil avgi en god del væske under stekingen. Det vil derfor renne ut en deilig saus av kaken når du begynner å skjære i den. Av den grunn bør du bruke et kakefat med litt høye kanter.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/engelsk-eplepai