Tropisk pai



Ingredienser

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

Fyll:
5 dl ferdigkjøpt vaniljekrem

Pynt:
tropisk frukt (se tips)

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 pynt med tropisk frukt.

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.

Du kan bruke den tropiske frukten som liker best. Paien på bildet er pyntet med kiwi i skiver, frisk mini-ananas i ringer, papaya, granateple og pasjonsfrukt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/tropisk-pai