Fruktpai med honningtosca



Ingredienser

Paideig:
3,5 dl hvetemel
125 g smør
1 ss flytende honning (se tips)

Fyll:
3 pærer
3 store plommer
3 ss flytende honning
2 ss potetmel

Honningtosca:
75 g smør
75 g mandelflarn
6 ss flytende honning
1,5 ss hvetemel

Fremgangsmåte

Ha mel og smør i en food processor med hakkekniv og kjør på full hastighet til smøret smuldrer seg jevnt med melet (har du tålmodighet kan dette også gjøres med fingrene). Tilsett honning og kna deigen sammen.

Trykk ut deigen i en smurt paiform (24 cm i diameter). Sett formen i kjøleskapet i 30 minutter.

Skrell pærene og dem dem i kløfter. Rens plommene og skjær også dem i kløfter. Ha frukten i en kjele og varm opp på middels varme i 5 minutter. Bland med honning og potetmel og sett kjelen til side.

I en annen kjele smeltes smøret sammen med mandelflarn og honning. Bland i melet og sett kjelen til side.

Fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten av paiformen (se tips). Forstek paibunnen midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Ta formen ut av ovnen og fjern forsiktig aluminiumsfolien. Ha frukten i paiskallet. Fordel over honningtoscaen med en spiseskje.

Stek paien videre nederst i ovnen ved 200°C i ca 15 min, eller til glasuren har fått passe gylden farge.

Tips

Bruk for eksempel flytende acasiehonning. Dette fås kjøpt på små plastikflasker i de fleste velassorterte matvarebutikker.

Det å feste aluminiumsfolie langsmed kanten av paiformen under forstekingen forhindrer at deigen krymper nedover under stekingen.

Paien smaker best samme dag den er laget. Eventuelle rester oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fruktpai-med-honningtosca