Ripspai med kremet rømmefyll



Ingredienser

Paibunn:
450 g hvetemel
250 g smør
125 g sukker
1-2 ss kaldt vann

Rømmefyll:
1 egg
125 g sukker
600 g seterrømme

Ripsfyll:
500 g rips
2 ss sukker
1 ss maisenna eller potetmel

Fremgangsmåte

Ha mel, smør og sukker i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til smøret har fordelt seg jevn i det tørre og du får en smulete deig. Tilsett litt vann så deigen samler seg.

Klem drøyt halvparten av deigen godt utover i en smurt paiform (28 - 30 cm i diameter, se tips).

Pisk sammen egg og sukker. Visp inn rømmen slik at du får en jevn og klumpfri masse. Ha dette i paien.

Kok opp rips, sukker og maisenna (eller potetmel) til blandingen blir tykk. Avkjøl. Fordel ripsmosen i klatter over rømmefyllet.

Trill ut resten av deigen til gittermønster oppå kaken. Pensle over deigen med litt melk.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35-45 min, eller til den er gylden.

Tips

Det er nokså mye fyll i denne paien, så du må ha en paiform som er såpass stor som 28 cm i diameter. Det lønner seg dessuten at paiformen har litt høye kanter.

Paien smaker nydelig nystekt med pisket krem, vaniljeis og/eller vaniljesaus.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/ripspai-med-kremet-rommefyll