Jordbær- og vaniljepai



Ingredienser

Mørdeig:
125 g smør
1 dl sukker
2 eggeplommer
2 ss vann
1,5 ts bakepulver
4 dl hvetemel

Fyll:
5 dl vaniljekrem
2,5 dl kremfløte
1-2 kurver friske jordbær

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til mørdeigen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Har du ikke food processor smuldrer du først smøret i melet. Tilsett de øvrige ingrediensene og kna deigen raskt sammen.) La deigen stå kjølig i ca 1 time.

Kjevle ut deigen mellom to stykker bakepapir og kle en smurt paiform (ca 25 cm i diameter). Fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten av kaken (se tips).

Stek paien midt i ovnen ved 190°C i 10 min. Ta kaken ut av ovnen og fjern forsiktig aluminiumsfolien. Stek kaken videre midt i ovnen i 3-5 minutter til, eller til kaken har blitt gylden også i kantene. Avkjøl kaken helt i formen. Sett den kalde paibunnen forsiktig på et kakefat.

Bland vaniljekrem med pisket fløtekrem.

Fyll paien med vaniljekrem og jordbær før servering.

Tips

Å feste aluminiumsfolie langsmed kanten av formen under forstekingen forhindrer at deigen krymper nedover i kantene.

Kaken smaker best samme dag som den er laget.

Se også oppskrift på **Jordbærpai med vaniljekrem**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/jordbaer-og-vaniljepai