Marengspai med pærer



Ingredienser

Paideig:
125 g smør
3 dl hvetemel
0,5 dl sukker
2 ss kaldt vann

Fyll:
5 store pærer
3 ts kanel
250 g kransekakemasse

Marengs:
4 eggehviter
2,5 dl sukker

Fremgangsmåte

Hakk sammen ingrediensene til paideigen (gjøres raskt i food processor med hakkekniv, men du kan også bruke fingrene). La deigen hvile kaldt i 1 time. Trykk deigen ut i en paiform (24 cm i diameter). Prikk med gaffel og forstek paibunnen ved 225°C i ca 10 min midt i ovnen.

Skrell og rens pærene og del dem i båter. Legg pærene utover i den forstekte paibunnen og dryss over kanel. Riv kransekakemassen og fordel over pærene. Stek paien videre midt i ovnen ved 225°C i ca 25 min, slik at pærene blir møre.

Pisk imens eggehvitene stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til tykk marengs.

Ta kaken ut av ovnen og senk temperaturen til 175°C. Sprøyt eller fordel marengsen over pærene. Stek paien ytterligere ved 175°C midt i ovnen i ca 10 min, til marengsen har fått lys farge.

Tips

Paien serveres nystekt og lunken sammen med pisket krem. Dette er en søt pai, så kremen kan godt være usukret.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/marengspai-med-paerer