Custard Pie



Ingredienser

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

Fyll:
4 egg
4,5 dl melk
2,5 dl sukker
1 ss vaniljeessens
1 ss smeltet smør

Pynt:
lite dryss muskat

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.

Visp sammen ingrediensene til fyllet. Hell fyllet i paiskallet og sett forsiktig i ovnen (pass på at fyllet ikke skvulper over kanten av formen). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 1 time og ca 30 min (ikke åpne ovnsdøren i løpet av den første timen, se tips). Fyllet skal fortsatt virke litt shaky når du tar kaken ut av ovnen. Dryss over littegrann muskat. Avkjøl kaken før servering (se tips).

Tips

Denne kaken krever nokså lang steketid, men det er likevel viktig at kaken ikke steker så lenge at eggefyllet korner seg. Det er viktig at du ikke åpner ovnsdøren i løpet av den første timen. Etter at det har gått en time kan du sjekke kaken jevnlig, den skal ikke bli mørk på toppen, men lysegul og fyllet skal bli fast, men fortsatt litt skjelvende. Når den ferdigstekte kaken blir helt kald, festner fyllet seg og kaken blir fin å skjære i serveringsstykker.

Lekkert serveringstips er maple valnøttis som tilbehør... mmmm

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/custard-pie