Gresskarpai



Ingredienser

Paibunn:
250 g hvetemel
1 ss sukker
150 g kaldt smør
2 ss kaldt vann

Fyll:
1 kg gresskar (renset)
150 g brunt sukker
2 ts kanel
1 ts ingefær
0,5 ts muskat
0,5 ts salt
3 egg
3,5 dl vikingmelk (dvs. 1 boks, ca 400 g)

Serveringsforslag:
3 dl kremfløte
2 ss lønnesirup

Fremgangsmåte

Start med å koke gresskarkjøttet. Skjær det i mindre biter og damp det mørt i 15-20 minutter. Avkjøl.

Til bunnen has mel, sukker og smør i terninger i en food processor. Kjør til en smuldrete masse. Tilsett vannet og kjør videre til deigen klebrer seg. Press sammen

med hendene og avkjøl deigen i 1 time.

Smør en paiform (27-28 cm i diameter). Kjevle ut deigen og kle formen. Fest aluminiumsfolie langsmed kanten (dette forhindrer at deigen krymper nedover i kantene under forstekingen). Forstek paibunnen midt i ovnen ved 180°C i 15 minutter. Fjern folien og stek bunnen i 10 min til, eller til den er gylden. Ta kaken ut av ovnen og senk temperaturen på ovnen til 150°C.

Fjern overflødig vann fra det kokte gresskarkjøttet og ha det i en food processor. Kjør til du får en glatt og klumpfri mos. Tilsett sukker, krydder og egg og kjør til alt er godt blandet. Ha blandingen i en bolle og rør i vikingmelken til fyllet er glatt og klumpfritt.

Hell fyllet i det forstekte paiskallet og sett paien tilbake i stekeovnen. Stekes midt i ovnen ved 150°C i ca 1 time og 30 minutter. Slå av varmen og la kaken eventuelt stå en stund i ettervarmen. Ta kaken ut av ovnen og sett den gjerne i kjøleskapet til dagen etter slik at fyllet stivner (se tips).

Serveres gjerne med kremfløte som er pisket til luftig krem sammen med lønnesirup.

Tips

Fyllet i paien virker litt løst når kaken tas ut av ovnen, men festner når kaken blir avkjølt.

♥

"Ah! on Thanksgiving day....
When the care-wearied man seeks his mother once more,
And the worn matron smiles where the girl smiled before.
What moistens the lips and what brightens the eye?
What calls back the past, like the rich Pumpkin Pie?"

(John Greenleaf Whittier)

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gresskarpai