Chocolate Pecan Pie (Pekannøttpai med sjokolade)



Ingredienser

Paibunn:
♥ 275 g hvetemel
♥ 185 g smør
♥ 2 ss melis
♥ 3 ss kaldt vann

Fyll:
♥ 300 g kokesjokolade
♥ 75 g smør
♥ 3 dl lønnesirup (se tips)
♥ 6 egg
♥ 200 g pekannøtter

Pynt:
♥ 100 g pekannøtter

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til paideigen i en food processor og kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Alternativt, dersom du ikke har food processor, smuldre smøret i mel og melis med fingrene og samle sammen deigen med kaldt vann.)

Trykk deigen utover i bunn og kanter på en smurt paiform med avtagbare og helst litt høye kanter (26 cm i diameter). Fest aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (se tips). Alternativt legg et stykke bakepapir oppå formen og fyll opp med keramiske bakekuler (eller tørkede erter / bønner).

Forstek paibunnen midt i ovnen ved 180°C i ca. 20 minutter, eller til den er gyllen. Ta kaken ut av ovnen og fjern forsiktig aluminiumsfolien eller bakepapiret med bakekulene.

Smelt smør og sjokolade over vannbad eller i en liten kjele på svak varme. Pisk egg lett sammen med lønnesirup. Bland inn det avkjølte sjokoladesmøret. Plukk ut pene pekannøtter til pynt. Hakk resten fint og rør inn i fyllet.

Fordel fyllet i paiskallet og legg de pene pekannøttene oppå i et pent mønster.

Stek paien videre midt i ovnen ved 180°C i 30–40 minutter til. Avkjøl paien før servering.

Serveres med vaniljeis eller pisket krem!

Tips

♥ Lønnesirup fås kjøpt i de fleste store matbutikkene (se etter maple syrup).

♥ Du bør feste aluminiumsfolie langsmed kanten av formen når du forsteker paibunnen. Alternativt legge på bakepapir og fylle opp med keramiske bakekuler (du kan også bruke tørkede erter eller bønner). Det er for å forhindre at deigen i kantene krymper nedover under stekingen.

♥ Kaken bør avkjøles før servering slik at fyllet blir fastere. Jeg liker å la kaken stå i kjøleskapet over natten. Da blir det lettere å få kaken ut av formen og skjære pene kakestykker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/chocolate-pecan-pie-pekannottpai-med-sjokolade