Rabarbra- og jordbærpai



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 6 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 6 ss sukker
♥ 200 g smør
♥ 2 egg

Fyll:
♥ 3 dl jordbær
♥ 8 dl rabarbra
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss potetmel

Pensling:
♥ 1 egg

Fremgangsmåte

Mørdeigsbunn:
Ha alle ingrediensene til mørdeigen i en food processor og kjør til du får en jevn og finkornet deig. Kna deigen raskt sammen. (Har du ikke food processor, blander du først det tørre og smuldrer i smør. Tilsett eggene og kna deigen sammen.) Sett deigen kjølig i 20 minutter.

Kjevle ut drøyt halvparten av deigen og kle en smurt paiform (26 - 28 cm i diameter). Prikk med en gaffel og fest aluminiumsfolie langsmed kanten (se tips).

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

Fyll:
Bland sukker og potetmel i en bolle. Ha i rensede jordbær og rabrabra i biter og vend dem godt i sukkerblandingen. Ha det hele i paiformen.

Kjevle ut resten av deigen og lag remser som legges over kaken i gittermønster. Pensle over med sammenpisket egg.

Stek kaken ved 225°C i ca. 30 minutter. La kaken avkjøles litt før du forsiktig løsner den fra formen.

Tips

♥ Det å feste aluminium langsmed kanten av paiformen når mørdeigsbunnen forstekes er lurt for å unngå at deigen krymper nedover under stekingen. Du kan alternativt legge et stykke bakepapir på deigen og fylle opp med keramiske bakekuler (fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker).

♥ Hvis du vil, kan du sikte litt melis over paien før servering.

♥ Server gjerne paien lun og nystekt med krem, vaniljeis og/eller vaniljesaus.

♥ Paien smaker aller best samme dag den er laget, men den er også god et par dager etter.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/rabarbra-og-jordbaerpai