Plommepai med vaniljekrem



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 250 g hvetemel
♥ 200 g smør
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 2 ss sukker
♥ 1 egg
♥ 1 ss vann

Vaniljekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 vaniljestang
♥ 25 g maisenna
♥ 125 g sukker
♥ 4 eggeplommer

Plommefyll:
♥ 1 kurv plommer (ca 10 plommer)
♥ 2 ss sukker

Pynt:
♥ ev. 2 ss melis

Fremgangsmåte

Vaniljekrem:
Start gjerne en stund i forveien med å lage vaniljekremen. Det går også fint å lage den dagen i forveien: Kok opp kremfløte, vaniljestang og vaniljefrø. Ta kjelen av

platen og fjern vaniljestangen. I en annen bolle piskes eggeplommer, maisenna og sukker lett sammen. Ha den varme vaniljefløten litt og litt i eggeblandingen. Bland godt med håndvispen. Ha så det hele tilbake i kjelen. Varm opp på nytt under stadig omrøring, men nå er det veldig viktig at kremen ikke koker for da kan den skille seg. Vaniljekremen tykner etter hvert som den blir varm. Ta den ferdigkokte vaniljekremen av platen og avkjøl den.

Paibunn:
Ha alle ingrediensene til mørdeigen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg.

Har du ikke food processor, blander du først de tørre ingrediensene. Smuldre i smøret. Ha så i egg og vann og kna deigen raskt sammen.

Klem deigen utover i en godt smurt paiform (26-28 cm i diameter). Forstek paibunnen midt i ovnen ved 175°C i 15-20 minutter (se tips).

Vanilje- og plommefyll:
Ta kaken ut av ovnen og smør vaniljekremen jevnt utover bunnen.

Rens plommene, del dem på midten og fjern stenene. Legg de halve plommene tett i tett på vaniljekremen. Dryss over sukker.

Stek paien videre midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter, eller til plommene kjennes myke.

Sikt melis over kaken før servering.

Tips

♥ Når du forsteker paibunnen, er det lurt å dekke den til med bakepapir og fylle den med keramiske bakekuler (tørkede erter eller bønner gjør samme nytten). Dette forhindrer at kanten på paibunnen krymper nedover under forstekingen.

♥ Plommepaien smaker aller best samme dag den er laget, men la den gjerne stå i kjøleskapet og avkjøles i et par timer før servering slik at vaniljekremen blir fastere. Da blir den også lettere å få ut av formen uten at den går i stykker.

♥ Vaniljekremen kan du som sagt gjerne lage kvelden i forveien og oppbevare i kjøleskapet over natten. Du kan også lage klar paibunnen og forsteke den, slik at det eneste du har igjen å gjøre på serveringsdagen er å fylle med vaniljekrem og

plommer og steke kaken ferdig.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/plommepai-med-vaniljekrem