Amerikansk eplepai



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 450 g hvetemel
♥ 100 g sukker
♥ 1 ts salt
♥ 300 g smør
♥ 1 eggeplomme
♥ 3 ss kaldt vann

Eplefyll:
♥ 10 store, grønne epler (Granny Smith)
♥ 2 ss epleeddik
♥ 3 dl brunt sukker
♥ 2 ts kanel
♥ 1 dl maisenna

Strø mellom eplelagene:
♥ 2 dl brunt sukker
♥ 1 dl maisenna
♥ 1 ss kanel
♥ 1 ts muskat
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts salt
- -
♥ 1 ss smør

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss brunt sukker

Fremgangsmåte

Mørdeig:
Bland mel, sukker og salt i en food processor. Tilsett mykt, romtemperert smør og kjør blandingen sammen slik at smøret smuldrer seg i det tørre. Tilsett eggeplomme og kaldt vann og kjør videre til deigen samler seg. Pakk deigen inn i plastfolie og sett den kjølig i 30 minutter.

Eplefyll:
Skrell og rens eplene og del dem i tynn skiver. Ha epleskivene i en stor bolle. Drypp først over epleeddik og bland godt.

Bland sammen brunt sukker, kanel og maisenna og ha dette over eplene. Igjen bland godt slik at alle epleskivene blir dekket. La bollen stå i romtemperatur i 1 time slik at eplene avgir noe av saften (dette forhindrer at eplefyllet inni paien blir for bløtt).

Fylle paiformen:
Finn frem en dyp, ildfast paiform som er ca 26 cm i diameter og 8 cm høy (vanlig springform på 26 cm i diameter kan også brukes) og spray den med formfett. Del mørdeigen i to deler. Kjevle ut den ene delen på et stykke bakepapir. Legg deigen over formen og trykk deigen forsiktig til slik at innsiden av formen blir jevnt dekket av deig. Sett formen i kjøleskapet i minst 30 minutter.

Bland sammen brunt sukker, maisenna, krydder og salt. Ta formen ut av kjøleskapet og dryss et lag sukker- og maisennablanding på deigen i bunnen av formen. Dekk med et lag godt avrente epleskiver. Dryss på mer av sukker- og maisennablandingen og dekk med et nytt lag epleskiver. Gjenta til formen er fylt til randen. Legg et par små klatter smør på toppen av eplene.

Kjevle ut den andre delen av deigen på et stykke bakepapir og legg over eplefyllet. Klem sammen deigen i kantene av formen. Snitt et kryss på midten av deigen med en skarp kniv. Pensle over med sammenvispet egg og dryss over brunt sukker. Sett formen i kjøleskapet i 30 minutter før steking.

Steking:
Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 55 minutter, til den er gyllen på toppen.

La kaken avkjøles i kjøleskapet før servering, gjerne til dagen etter, slik at eplefyllet fester seg. Kaken kan selvsagt også serveres nystekt, men vær da forberedt på at eplefyllet kan være litt rennende.

Del kaken i store stykker og server sammen med vaniljeis.

Tips

♥ Med så mange epler har eplefyllet lett for å bli for bløtt. Dette kan unngås ved å enten dampe epleskivene før de has i paien, eller - slik jeg har beskrevet i denne oppskriften - ved å la epleskivene stå blandet med sukker i minst 1 time slik at de begynner å avgi saft på den måten. Ha dessuten godt med brunt sukker og maisenna mellom eplelagene når du fyller opp paien.

♥ For å lage en ekte, amerikansk eplepai bør du helst anskaffe deg en ildfast paiform med høye kanter. Da sikrer du også at du får plass til det store volumet eplefyll. Bruker du springform, må du sikre at den er helt tett.

♥ Hvis du avkjøler eplepaien, men likevel ønsker å servere den varm, kan du sette hele formen eller enkeltstykker på asjett i mikroen og varme opp rett før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/amerikansk-eplepai