Halloween-pai med blåbær



Ingredienser

Mørdeig:

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

Fyll:

♥ 400 g blåbær (friske eller frosne)
♥ 1 dl sukker
♥ 2 ss potetmel

Pensling og topping:

♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ 2 ss brunt sukker

Servering:

♥ 1 liter vaniljeis

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. Ha deigen i en bolle og klem den

godt sammen slik at du ser at den er helt jevn.

Del deigen i to deler.

Finn frem paiformen (24 cm i diameter) og spray den med formfett. Det er lurt å bruke en paiform med non stick-belegg og løs bunn, slik at den ferdigstekte paien blir lett å få ut av formen. Klem halvparten av mørdeigen utover i bunn og kanter i formen.

Sett formen i kjøleskapet. Pakk resten av mørdeigen inn i plastfolie og sett den kjølig i 30 minutter.

Fyllet:
Ha blåbærene i en bolle. Det er jo ikke lenger blåbærsesong, så jeg bruker her frosne blåbær. Blåbærene skal ikke tines først, for da blir de vannete. Bland sukker og potetmel godt sammen i en skål. Ha dette deretter i bollen med blåbærene og rør godt slik at alle bær blir dekket av blandingen.

Ta paiformen ut av kjøleskapet og ha blåbærblandingen i formen. Glatt til overflaten slik at den er mest mulig jevn. Sett paiformen tilbake i kjøleskapet mens du lager lokketl.

Pailokket:
Ta mørdeigen ut av kjøleskapet. Bruk helst en bakematte til å kjevle på, for da blir det lett å hvelve pailokket over kaken. Har du ikke det, går det like greit å kjevle på en oppklippet plastpose. Bruk litt mel til utkjevlingen hvis mørdeigen kjennes klissete. Det er viktig at pailokket slipper plasten uten å gå i stykker.

Kjevle ut mørdeigen til en sirkel som er litt større enn paiformen. Bruk så en liten kniv til å skjære ut øyne, nesebor og munn (se tips).

Ta paiformen ut av kjøleskapet og hvelv deigen over formen. Dra forsiktig av plastunderlaget. Skjær bort overflødig deig langsmed kantene og klem deigen godt sammen i sidene. Bruk kniven til å gå over der du har skjært, og sørg for at det er skikkelig åpning til nesebor, øyebryn og munn, slik at deigen ikke vokser sammen under stekingen der du vil åpning.

Pensling og steking:
Visp sammen egget med litt melk og pensle over pailokket. Dryss over brunt sukker.

Stek blåbærpaien på stekeplate midt i ovnen ved 180°C i ca. 45-55 minutter. Kaken skal bli godt stekt på overflaten, men selvfølgelig ikke brent.

Ta kaken ut av ovnen og la den avkjøles i kjøleskapet i minst 30 minutter (se tips).

Løft kaken deretter ut av paiformen (dette går lett hvis du har en paiform med løs bunn). Sett kaken (med bunnen av formen) på et kakefat.

Server blåbærpaien gjerne med vaniljeis ved siden av.

Tips

♥ Både friske og frosne blåbær kan brukes. Dersom du bruker frosne, skal de ikke tines før du blander dem med sukker og potetmels-blandingen.

♥ Husk trikset med å kjevle ut pailokket på plastunderlag. Da er det lett å legge lokket over paien uten å ødelegge mønsteret du har skjært.

♥ Du kan så klart variere mønsteret slik du selv ønsker. Husk at små åpninger i deigen må skjæres tydelig, så deigen ikke tetter dem igjen under stekingen.

♥ La blåbærpaien avkjøles litt før du skjærer i den, slik at fyllet blir litt fastere. Når det er sagt, er det jo også litt kult med rennende blåbærfyll når det er Halloween! I stedet for blåbærfyll, blir det sikkert også stilig med fyll av røde bær (for eksempel kirsebærfyll), som vil få paien til å se enda mer blodig ut.

♥ Denne blåbærpaien er ikke så veldig søt, så det er godt å servere vaniljeis ved siden av. Ønsker du kaken søtere, kan du øke sukkermengden i blåbærfyllet til 1,5 dl.

♥ Blåbærpaien smaker aller best samme dag den er laget, men den kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/halloween-pai-med-blabaer