Panna cotta-pai med bær



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 300 g hvetemel
♥ 100 g melis
♥ 200 g smør
♥ 1 egg

Panna cotta-fyll:
♥ 6 dl kremfløte
♥ 1,5 dl sukker
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 5 plater gelatin

Pynt:
♥ 200 g bringebær
♥ 200 g blåbær
♥ 200 g jordbær
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Paibunn:
Ha mel og melis i en food processor. Tilsett smøret og kjør videre til smøret fordeler seg fint i det tørre. Tilsett så egget og kjør videre til deigen samler seg. (Har du ikke food processor, kan du smuldre smøret i det tørre med fingrene, så tilsette egget og kna deigen raskt sammen.)

Finn frem en paiform (26 cm i diameter med litt høye kanter). Spray formen godt med formfett. Klem deigen jevnt ut i formen og jevn til kantene. Prikk deigen med en gaffel. Sett formen i kjøleskapet i 30 minutter slik at deigen blir helt kald.

Legg på et stykke bakepapir og fyll formen med keramiske bakekuler (tørkede erter/bønner kan også brukes, se tips). Forstek paibunnen midt i ovnen ved 200°C i ca. 15-20 minutter til kantene begynner å bli gylne. Fjern bakepapiret og kulene og stek paibunnen i 5-10 minutter til slik at også bunnen får farge.

Avkjøl paibunnen til den er helt kald. Ta den ut av formen og sett den på et fat.

Panna cotta-fyll:
Kok opp kremfløte, sukker og vanilje.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 5 minutter. Klem vannet ut av gelatinplatene og ha dem i den varme fløten.

Rør godt. La fløten avkjøles i romtemperatur i et par timer. Rør stadig i fløteblandingen under avkjølingen. Den skal holde seg helt flytende.

Sil den avkjølte fløteblandingen oppi paiformen. Sett paien i kjøleskapet i noen timer (og gjerne over natten) slik at vaniljepuddingen stivner helt.

Pynt:
Før servering dekkes paien med masse friske bær.

Sikt over melis.

Tips

♥ Jeg bruker vaniljepasta, som gir veldig god vaniljesmak. Du kan i stedet bruke frø fra 1 vaniljestang eller 2 ts vaniljeekstrakt.

♥ Det er lurt å avkjøle deigen etter at den trykket ut i formen og så fylle paibunnen med keramiske bakekuler eller tørkede erter under forstekingen. Det forhindrer at kantene på paibunnen krymper nedover under forstekingen. Keramiske bakekuler fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker. Tørkede erter eller bønner gjør imidlertid samme nytten.

♥ Pass på av panna cotta-fyllet er helt, helt avkjølt før du heller det i paien. Jeg lot blandingen avkjøles i romtemperatur i ca. 2 timer. Slik forhindrer du at paibunnen trekker til seg for mye av fyllet.

♥ Pynt med friske bær samme dag og dryss på melisdrysset rett før servering slik at kaken ser helt fersk ut.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/panna-cotta-pai-med-baer