Eplepai med hasselnøtter



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 500 g hvetemel
♥ 100 g melis
♥ 200 g smør
♥ 2 egg

Eple- og hasselnøttfyll:
♥ 6 epler
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 200 g sukker
♥ 100 g hasselnøtter
♥ 2 ss kanel
♥ 2 ss hvetemel

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 3 ss sukker

Fremgangsmåte

Mørdeig:
Bland mel og melis i en food processor. Tilsett smør og kjør blandingen sammen slik at smøret smuldrer seg jevnt i det tørre. Tilsett eggene og kjør videre til deigen samler seg.

Klem deigen godt sammen og del den i to like store deler. Pakk de to deigklumpene inn i plastfolie og sett kjølig i 30 minutter.

Eple- og hasselnøttfyll:
Rens eplene og del dem i tynne skiver. Vend dem i sitronsaft og halvparten sukker. La eplene stå slik i romtemperatur i 45 minutter. Du vil da se at de begynner å avgi saft. Hell av dette slik at eplebitene blir litt tørrere (se tips).

Bland eplebitene deretter med resten av sukkeret og grovt hakkede hasselnøtter (dersom du ikke ønsker nøtter, er det bare å droppe dem). Vend så inn kanel og hvetemel.

Montering og steking:
Finn frem en hjerteformet eller rund paiform (28 cm i diameter). Smør den godt. Ta den ene delen av deigen ut av kjøleskapet. Kjevle eller klem deigen utover i formen slik at den blir dekket.

Fordel eplefyllet i formen.

Bruk resten av mørdeigen til å lage lokk. Du kan enten kjevle ut deigen og legge over kaken, og så skjære et par snitt i lokket slik at dampen kan sive ut under stekingen. Alternativt kan du gjøre som jeg har gjort her, å kjevle ut deigen og stikke ut hjerter (eller andre figurer) som legges overlappende over kaken slik at eplefyllet nesten dekkes.

Pensle over deigen på toppen av kaken med lett sammenpisket egg og dryss over sukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 180 °C i ca. 40 minutter. Kaken skal bli gyllenbrun på toppen.

La kaken avkjøles før servering.

Tips

♥ For å unngå at kaken blir for bløt, er det lurt å få ut noe av saften fra eplene før steking. Du kan dampe epleskivene lett i en kjele, men det gir noe av den samme effekten å la bare dem ligge i sukker en stund. Klem eplene deretter tørre med et kjøkkenpapir før du blander med de øvrige ingrediensene.

♥ Hasselnøttene kan byttes ut med hakkede mandler, kokos eller andre typer nøtter, eller kan som sagt sløyfes helt.

♥ Det er lurt å avkjøle eplepaien noe før servering fordi eplefyllet da vil bli mindre rennende.

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

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