Pecan Pie Bars (Pekannøttpai i langpanne)



Ingredienser

Mørdeigsbunn:
♥ 300 g hvetemel
♥ 100 g melis
♥ 250 g smør

Pensling:
♥ 1 eggehvite

Fyll:
♥ 4 egg
♥ 2 dl brunt sukker
♥ 1,5 dl hvetemel
♥ 2 dl lys sirup
♥ 1 ss vaniljesukker
♥ 300 g pekannøtter

Pynt:
♥ 100 g pekannøtter

Fremgangsmåte

Mørdeigsbunn:
Ha hvetemel, sukker og romtemperert smør i en food processor. Kjør deigen raskt sammen. (Har du ikke food processor, kan du først blande mel og sukker og deretter smuldre smøret inn med fingrene. Kan deigen raskt sammen.)

Klem deigen utover i bunnen på en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Stek mørdeigsbunnen midt i ovnen ved 180°C i 20 minutter.

Ta den stekte bunnen ut av ovnen og avkjøl i 10 minutter.

Pensle deretter et tynt lag eggehvite over bunnen (dette forhindrer at pekannøttfyllet synker inn i mørdeigsbunnen).

Fyll:
Mål opp 400 g pekannøtter. Plukk ut 100 g pene pekannøtter til pynt. Hakk resten fint.

Pisk eggene til nøttefyllet lett sammen med brunt sukker, hvetemel og vaniljesukker. Varm opp sirupen og bland inn. Rør inn de fint hakkede pekannøttene.

Steking og servering:
Ha fyllet øver mørdeigsbunnen i langpannen, og legg de pene pekannøttene oppå fyllet i et pent mønster.

Stek paien midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter. Dekk over med aluminiumsfolie (for å hindre at kaken blir for mørk på toppen) og stek i ca. 10 minutter til.

Avkjøl kaken, og sett den deretter i kjøleskapet i minst 5 timer og gjerne over natten.

Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken i firkanter med en skarp kniv.

Tips

♥ Fyllet kan virke litt løst når kaken tas ut av ovnen. Kaken bør derfor avkjøles lenge, og gjerne over natten, før den tas ut av langpannen. Dette for å være sikker på at fyllet har stivnet før du skjærer kaken i firkanter.

♥ Disse kakestykkene holder seg lenge i kjøleskapet. Oppbevar dem innpakket i plast eller i en kakeboks. De er også kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pecan-pie-bars-pekannottpai-i-langpanne