

Rips og Bringebær pai



Paideig

3.5 dl hvetemel, 30 gram sukker, 110 gram smør, 1 egg.

Lag en vanlig paideig, del smøret i terninger og bland alt sammen. La den så stå i kjøleskap i 1 time. Dette er viktig for at deigen skal bli fin å jobbe med. Kjevle deigen ut til en sirkel som er noe større en formen. Pensle formen med smør, ikke bruk flytende da det bare renner ned fra kantene. Legg den så forsiktig i formen og la deigen gå over kanten slik som på bildet. Fyll så formen med en pose med ris/kjele som dekker bunnen. Dette for at deigen ikke skal sige under den første steking. Stek så deigen i ovnen på 180 grader i 10 min.



Ta så og bland 3 dl med rips og 3 dl med bringebær og noe sukker. La blandingen være litt surere enn du vil at resultatet skal bli. Vi skal ha melis på toppen og det gjør den mye søtere etterpå. Bland inn 3 spiseskjeer med potetmel. La gjerne noen av ripsene være hele og knus resten. Hell bær miksen i formen og stek for 25 min.



La paien bli kald før du skjærer vekk det som er for mye av deigen rundt kanten, på den måten er det mulig å få til en jevn og fin kant. Den formen jeg brukte her er alt for høy i forhold til selve paien så den blir ikke 100% 'pen'. Lag melisglasur med masse rom essens i og ha på toppen. Pynt med hva du liker.



Da er det bare å nyte.



Oppskrift fra <http://winesworld.no>