

Enkel eple og blåbærpai



Denne kaken fant jeg i et engelsk matblad og jeg forelsket meg umiddelbart. Vakker i all sin enkelhet (ok, rustikk er kanskje det rette ordet, men kjærlighet gjør blind) og lett å lage. Dessuten elsker jeg lunken eplekake med iskrem og i dette tilfellet: sprø paibunn, saftig og syrlig fyll med pecannøtter og aprikosglaze som en ekstra finish. Er du klar for en liten epleromanse?

Da trenger du i såfall:

200 gram hvetemel eller spelt

2 ss sukker

125 gram kaldt meierismør, i terninger

1 egg

1 ss melk (til å pensle deigen med)

2 ss aprikossyltetøy/marmelade til å pensle eplene med

4 epler, skrelt og i skiver

2 dl (frosne) blåbær

1-2 ts kanel

2 ss (brunt) sukker

en håndfull pecannøtter

evt iskrem, vaniljesaus eller krem til servering

Lag deigen ved å ha mel, sukker å smør i en foodprosessor og kjør til smullet konsistens. Evt smuldre smør i mel med fingrene. Rør inn egget til en glatt deig. Legg deigen på en brødpose, trykk den litt ut til en tykk sirkel og pakk den inn i posen. Legg i kjøleskapet i 30 minutter, det er der paideiger liker å hvile (de om det). Sett ovnen på 200 grader. Bland epler, blåbær, kanel, sukker og nøtter i en bolle.

Etter 30 min tar du deigen ut av kjøleskapet, legger den på et bakepapirark og kjelvler den til en rund sirkel på ca 30 cm i diameter. Legg over på et stekebrett. Ha frukten i midten, men la det være en kant på 8-9 cm rundt fyllet. Ved hjelp av bakepapiet, pakk deigen godt rundt fyllet.



Pensle deigen med melk og strø over sukker. Stek i 30 til 40 minutter eller til deigen er sprø, gylden og fin og eplene møre. Når kaken er ute av ovnen, varmer du syltetøyet så det "smelter" og pensler frukten. La stå litt før du spiser den. Hvis du klarer å vente da.

