



Bringebærpai med vaniljekrem

God kald som varm med is eller piska krem attåt..

Av: Guro Kristi Holmerg
Publisert 3. september 2012 - 10:42

Vanskelighetsgrad

Lett

Tilberedningstid

Over 60 min

Porsjoner Endre

Ingredienser

200 g kaldt smør
250 g kveitemjøl
90 g melis
1 ts bakepulver
1 pk vaniljekrem
750 g bringebær
3 ss sukker

Fremgangsmåte

Bland mjøl, melis og bakepulver i ein bolle.
Smuldre smøret i det tørre.
Bland til fast deig.
La deigen stå kaldt ca 1 time.
Smør paiforma (ca 30 cm i diameter).
Trykk ut deigen i forma.
Prikk deigen med gaffel.
Smør vaniljekremen over paideigen.
Fordel rikeleg med bringebær over vaniljekremen.
Sukre bringebæra.
Steik ved 180 grader på midterste rille i ca 30 minutt.

Type rett: Kaker

Kilde: Stord bygdekvinnelag

Lag: Stord