



Plommepai med kokos

Ingredienser

Paibunn:

2,5 dl hvetemel

2 ss sukker

100 g smør

1 egg

Fyll:

2 egg

150 g sukker

2 ss fløte (se tips)

75 g kokos

Pynt:

1 kg plommer

1 ss sukker

1 ts kanel



Fremgangsmåte

Smuldre smør i mel og sukker og bland i egg. Deigen kan også lages raskt ved å ha alle ingrediensene i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg.

Trykk deigen ut i en dyp paiform (ca 26 cm i diameter). Fest aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (se tips). Forstek paibunnen ved 200°C i ca 10 min. Fjern folien forsiktig.

Pisk eggene og sukker luftig. Tilsett fløte og kokos. Ha kokosblandingen i den forstekte paibunnen.

Fjern plommestenen og del plommene i fire. Legg dem i formen med skinnsiden ned. Dryss på sukker og kanel.

Stek kaken videre midt i ovnen ved 200°C i ca 25 min til.

Server paien lunken eller kald med is eller krem.

Tips

Du kan bruke all slags fløte i fyllet; enten kaffefløte, matfløte eller kremfløte.

Det å feste aluminiumsfolie langsmed kanten på paiformen er et lurt triks for å unngå at deigen i kanten av kaken krymper nedover under forsteking.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/plommepai-med-kokos>