



Multepai med rømmefyll

Ingredienser

Paideig:

- 1 egg
- 1 dl sukker
- 100 g smør
- 1 ts bakepulver
- 2,5 dl hvetemel

Rømmefyll:

- 2 dl lettrømme
- 1 egg
- 0,5 dl sukker
- 1 ts vaniljesukker
-
- 3 dl multer



Fremgangsmåte

Smelt og avkjøl smøret. Pisk egg og sukker. Ha i smeltet smør. Sikt mel og bakepulver og bland i slik at du får en jevn deig (la den stå en stund i kjøleskapet om du synes den virker for bløt).

Trykk deigen utover og oppover langs kanten av en smurt paiform (ca 25 cm i diameter). Fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (se tips). Forstek paibunnen midt i ovnen ved 200°C i ca 8 min. Avkjøl litt og fjern forsiktig folien.

Pisk sammen ingrediensene til rømmefyllet med en stålvisp. Hell dette i paiformen. Multene legges forsiktig i til slutt.

Stek paien videre midt i ovnen ved 200°C i ca 25-30 minutter, eller til kaken begynner å bli gylden.

Tips

Aluminiumsfolien forhindrer at paideigen krymper nedover i kanten under forsteking.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/multepai-med-rommefyll>