



Chocolate Pecan Pie

Ingredienser

Paibunn:

275 g hvetemel

185 g smør

2 ss melis

4-5 ss kaldt vann

Fyll:

300 g kokesjokolade

75 g smør

3 dl lønnesirup (se tips)

6 egg

200 g pecannøtter

Pynt:

100 g pecannøtter



Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene til paideigen i en food processor og kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Alternativt, dersom du ikke har food processor, smuldre smøret i mel og melis med fingrene og samle sammen deigen med kaldt vann.)

Trykk deigen utover i bunn og kanter på en smurt paiform med avtagbare og helst litt høye kanter (26 cm i diameter). Fest aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (se tips). Forstek paibunnen midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min, eller til den er gylden. Ta kaken ut av ovnen og fjern forsiktig aluminiumsfolien.

Smelt smør og sjokolade over vannbad eller i en liten kjele på svak varme. Pisk egg sammen med lønnesirup med en stålvisp. Bland i det avkjølte sjokoladesmøret. Plukk ut pene pecannøtter til pynt. Hakk resten fint og rør inn i fyllet.

Fordel fyllet i paiskallet og legg de pene pecannøttene oppå i et pent mønster.

Stek paien videre midt i ovnen ved 180°C i 30-40 min til. Avkjøl paien før servering.

Serveres med vaniljeis eller pisket krem!

Tips

Lønnesirup fås kjøpt i de fleste store matbutikkene (se etter maple syrup).

Du bør feste aluminiumsfolie langsmed kanten av formen når du forsteker paibunnen. Det er for å forhindre at deigen i kantene krymper nedover under steking.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chocolate-pecan-pie>