

BÆRPAI

Paibunn:

150 g smør / margarin
75 g rå rørsukker
2 eggeplommer
300 g siktet mel, eller halvparten finmalt og siktet dala landhvete, spelt eller emmer.
½ dl vann

Fyll/topping:

3 dl kremfløte
1 ss rå rørsukker
3 dl vaniljekrem
250 g bær eller frukt



Framgangsmåte:

1. Rør smør og sukker hvitt
2. Rør inn eggeplommene, en av gangen
3. Rør inn melet og bland inn vannet. Bruk gjerne en foodprosessor.
4. Smør en paiform og trykk ut deigen i forma. Prikk deigen med en gaffel.
5. Stekes på 180 grader, midterste rille i 20-25 minutter, dvs. til overflaten er gyllen.
6. Avkjøles på rist.
7. Pisk fløten og sukkeret, og bland så fløtekremen med vaniljekrem.
8. Fordel kremen over bunnen, og dekk med bær eller frukt.