



JEŻYNOWY PAJ (PIE) (THERMOMIX® TM6, TM5, TM31)

🕒 20 min. ⌚ 1 godz. 35 min. 🍴 Średni 🍴 10 porcji 🍴 na 1 porcję: Wartość kaloryczna 1436.9 kJ, Wartość kaloryczna 343.2 kcal, Białko 4.4 g, Węglowodany 54.2 g, Tłuszcz 13.4 g, Tłuszcze nasycone 8.5 g, Błonnik 3.4 g, Sód 107.2 mg

SKŁADNIKI

Krucze ciasto

300 g mąki pszennej, typ 550
150 g masła, pokrojonego na kawałki
50 g cukru (opcjonalnie)
1 jajko
½ łyżeczki soli

Nadziecie z jeżyn

400 g jeżyn, świeżych
200 g cukru trzcinowego, nierafinowanego
25-30 g soku z cytryny, świeżo wyciśniętego
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii, naturalnego
25 g skrobi kukurydzianej

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

folia spożywcza, wałek do ciasta, forma do tarty z wyjmowanym dnem (Ø 25 cm), papier do pieczenia, ziarna roślin strączkowych do obciążenia

Przygotowanie

Krucze ciasto

1. Do naczynia miksującego wsypać mąkę, dodać masło, cukier, jajko i sól, wymieszać **25-30 s/obr. 5**. Ciasto przełożyć na blat, podzielić na dwie części (w proporcji ¾ i ¼), uformować dwie kule, każdą z nich zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na 30 min. W tym czasie umyć naczynie miksujące i przygotować nadzienie z jeżyn.

Nadzienie z jeżyn

2. Do naczynia miksującego włożyć jeżyny, dodać cukier, sok z cytryny, ekstrakt z wanilii i skrobię kukurydzianą, gotować **20 min/100°C/obr. 1**. W tym czasie rozgrzać piekarnik do temp. 200°C i kontynuować wykonanie przepisu.

Pie

3. Między dwoma arkuszami folii spożywczej rozwałkować większą kulę ciasta i ostrożnie wyłożyć nim dno oraz brzegi formy do tarty z wyjmowanym dnem (Ø 25 cm). Aby w łatwiejszy sposób wyłożyć formę ciastem, należy zdjąć folię z wierzchu ciasta i ostrożnie nawinąć ciasto na wałek. Nawinięte ciasto przenieść na przygotowaną formę do tarty, następnie docisnąć do dna i brzegów formy, wypełniając ciastem wszystkie przestrzenie. Usunąć nadmiar ciasta wystający poza brzegi formy. Ponakłuwać widelcem, przykryć papierem do pieczenia, wierzch posypać nasionami roślin strączkowych (np. grochem lub fasolą) lub ustawić niedużą foremkę do pieczenia lub użyć specjalne obciążniki do tart, aby ciasto nie wyrosło.

4. Piec 20 min (200°C), następnie zmniejszyć temp. piekarnika do 180°C. Nadzienie z jeżyn przełożyć na podpieczony spód, rozsmarować dokładnie kopystką. Z lodówki wyjąć pozostałą część kruchego ciasta, rozwałkować i pociąć przy pomocy ostrego noża w 1 cm paski, ułożyć na wierzchu tarty tak, aby powstała kratka.

5. Piec kolejne 25-30 min (180°C) lub do uzyskania złotobrązowego koloru.

6. Paj z jeżynami podawać pokrojony na kawałki, oprószony cukrem pudrem lub z porcją lodów waniliowych, albo bitej śmietany.

MEDIA

