

## Gresskarpai - "Pumpkin pie"



### **Ingredienser:**

#### Paibunn:

200 g hvetemel  
150 g smør  
2 ss vann

#### Fyll til gresskarpaien

6 ss hvetemel  
½ ts bakepulver  
½ ts salt  
1 ts malt kanel  
1 ts malt allehånde  
½ ts malt ingefær  
½ ts malt muskat  
2 egg  
1 ½ dl sukker  
2 ss smeltet smør  
400 g gresskar  
3 dl kremfløte  
2 ts vaniljesukker

#### Tilbehør:

Vaniljiskrem eller pisket krem.

#### *Fremgangsmåte:*

##### 1. Paibunnen:

Smuldre smør og hvetemel sammen. Tilsett vann og elt deigen til den er fast. Rull paideigen til en rund ball, pakk den i plastfolie og la den ligge i kjøleskapet i ca. 30 minutter.

Finn frem en paiform og forvarm stekeovnen til 200 °C

##### 2. Fyll til gresskarpaien:

1. Mens paideigen avkjøles i kjøleskapet. Skrell gresskaret og kutt gresskarkjøttet i terninger.

2. Kok gresskarkjøttet i vann i ca. 15-20 minutter. Sil av overflødig vann og sett kjøttet til avkjøling.
3. Mos gresskarkjøttet, slik at det blir en puré.
4. Bland sammen mel, bakepulver, salt, kanel, allehånde, ingefær og muskat i gresskarpureen.
5. Pisk sammen egg, sukker og smør og tilsett det i gresskarpureen.
6. Rør inn kremfløte og vanilje tilslutt.

#### Paibunnen-fortsettelse

Trykk paideigen ut i en smurt paiform. Prikk med en gaffel. Forstek paibunnen i ca. 10-15 minutter. Sett ned varmen til 180 °C.

#### Gresskarpaien

Ha gresskarfyllet over den halvsteekte paibunnen. Stek gresskarpaien i ca. 30 minutter eller til fyllet kjennes fast.

#### Servering

Server paien lun eller avkjølt med iskrem eller pisket krem.