

Eplepai med krem

Sted: Bålplassen

Årstid: Hele året

Utstyr: Kniv, epler, sukker, smør, kanel, butterdeig, kremfløte, en tom 1 l melkekartong og aluminiumsfolie

Gjennomføring: Denne eplepaien er kjempefin å lage når dere har et bål som er glødende og uten flammer. Butterdeigen lages (eller kjøpes ferdig) på forhånd, og det kan være fint å kjevle ut deigen til passe tykkelse hjemme på kjøkkenbenken. Pakker dere deigen inn i en plastikkpose er den enkel å frakte med seg ut på tur. Ved bålplassen tar dere en passe stor bit av deigen, klemmer den flat mellom hendene til ca 1 cm tykkelse og legger den ned på aluminiumsfolie. Strø sukker og kanel opp på deigen. Skjær opp epler i båter og fordel dem på deigen. Jo mer epler desto bedre. Sukker og kanel strøs også oppå eplene. Ta en ny bit av butterdeigen, klem den flat og legg den over eplene som et lokk. Deiglokket må ikke være tykkere enn 0,5-1,0 cm. Brett deigen sammen i kantene rundt hele paien. Bruk kniven eller en pinne til å lage flere små hull i deiglokket fordelt jevnt over. Pakk paien godt inn i aluminiumsfolie og legg den innimellom glørne. NB! Her skal paien stekes, men det er viktig at bålet ikke er alt for varmt. Steketiden varierer (10-20 min) etter tykkelsen på deigen, hvor mye epler dere har brukt og hvor varmt bålet er.

Mens dere venter lager dere krem. Hell fløten ned i en tom 1 l melkekartong som er vasket på forhånd. Ha litt sukker opp i og hold for åpningen mens dere rister kartongen godt. Det varierer litt hvor lenge dere må riste avh av hvor mye fløte dere bruker. Prøv dere fram.