



Пай с ягоди и ревен на грил

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|--------|------------------------|
| 300 g | Тесто за киш |
| 200 g | Ягоди |
| 200 g | Ревен |
| 100 g | Извара |
| 30 g | Кристална захар |
| 1 с.л. | Царевично нишесте |
| 1 бр. | ♦ Бурбонска ванилия |
| 1 с.л. | ♦ Джоджен, ронен |
| 1 с.л. | Кристална захар |
| 1 с.л. | Ванилов пудинг на прах |

- 1 Загрейте грила предварително на 200°C. Измийте ягодите и ги нарежете на четвъртинки. Измийте ревената и го нарежете на парченца дълги 2-3 см. Разбъркайте двете заедно с 30 g кристална захар и царевично нишесте.
- 2 Разрежете ванилията по дължина и с върха на ножа изгребете семенцата. Добавете към ягодите и ревената, заедно с джоджен.
- 3 Постелете тестото за киш върху алуминиева тавичка (17 см - 23 x см - 3 см) и намажете с извара. Ако ви се струва прекалено горчива, може да подсладите изварата с 1 с.л. захар и ванилов пудинг на прах.
- 4 Разпределете сместа с ягоди и ревен върху изварата и сгънете висящите краища на тестото, така че да са върху пълнежа.
- 5 Поставете две алуминиеви тавички върху грила, с дъното нагоре, а върху тях сложете тавата с пая. Печете на грил със затворен капак около 20 минути.
- 6 Оставете да изстине и се насладете на пая с кисело мляко или сладолед.

