Smuldrepai med plommer og bær

Ingredienser

♥ 700 g plommer
♥ 150 g blåbær
♥ 100 g bringebær
- -
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss maisenna
♥ 1 ts vaniljesukker

Smuldredeig:
♥ 150 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 150 g hvetemel
♥ 100 g havregryn

Servering:
♥ 1 liter vaniljeis

Fremgangsmåte

Rens plommene og del dem i båter. Legg båtene i en ildfast form (ca. 28 cm i diameter).

Fordel over blåbær og bringebær.

Bland sammen sukker, maisenna og vaniljesukker i en skål. Dryss dette deretter over plommene og bærene.

Ha smør, mel, sukker og havregryn til smuldredeigen i en food processor med hakkekniv og kjør på full hastighet til deigen samler seg.

Smuldre deigen over plommene og bærene.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter til paien er gyllen på toppen.

Serveres varm med vaniljeis.

Tips

♥ Mengden plommer og bær er veiledende. Bruk det du har - det blir godt uansett! :)

♥ Jeg brukte her små, lettkokte havregryn, men det går like fint med store havregryn.

♥ Havregryn kan helt eller delvis byttes ut med nøtter.

♥ Tilsett gjerne litt kanel og/eller vaniljesukker i smuldredeigen hvis du liker det.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-plommer-og-baer