Crumble pai (Smuldrepai med rømme)

Ingredienser



Smuldredeig:
400 g hvetemel
250 g sukker
250 g smør

Fyll:
3 dl lettrømme
500 g frossen skogsbærblanding

Fremgangsmåte

Lag smuldredeigen først ved å blande mel og sukker i en bakebolle og deretter smuldre i mykt smør. Deigen skal bli tørr og smulete (det er ikke meningen at den skal henge sammen).

Ha de frosne bærene i en ildfast rund paiform (30 cm i diameter). Fordel rømmen over de frosne bærene. Smuldre over deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min. Et tegn på at paien er ferdig er at smuldredeigen er gylden og at bærene begynner å piple frem.

Tips

Kaken bør spises samme dag, og aller helst varm og rykende fersk!

Det går fint an å bruke andre frosne bær, f.eks. bare blåbær eller bare bringebær. På sommeren går det også fint an å bruke friske bær, hvis du har tilgang på dette.

Se også oppskrift på "Smuldrepai med rømme og bær".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/crumble-pai-smuldrepai-med-romme