Crumble aux myrtilles (Fransk smuldrepai med blåbær)



Ingredienser

Smuldredeig:
♥ 100 g hvetemel
♥ 50 g hvitt sukker
♥ 50 g brunt sukker (demerara)
♥ 0,5 ts kanel
♥ 100 g smør

Fyll:
♥ 250 g blåbærsyltetøy (se tips)
♥ 100-150 g blåbær

Pynt:
♥ 50 g mandelflak

Fremgangsmåte

Fordel syltetøyet i bunnen på en liten ildfast form (ca 15x20 cm).
Legg over blåbærene.

Ha mel, hvitt og brunt sukker og kanel i en food processor. Bland det sammen. Tilsett mykt smør i klatter. Kjør på full hastighet så smøret fordeler seg i det tørre og du får en smulete deig.

Smuldre deigen over bærene i formen.

Stek smuldrepaien midt i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter.

Tips

♥ Det å bruke syltetøy under blåbærene gir ekstra god og saftig smak på smuldrepaien. Søtheten fra syltetøyet gjør at du ikke trenger å sukre bærene. Både friske og frosne blåbær kan brukes, og frosne bær trenger ikke å tines i forkant. Du kan bruke hvilket som helst blåbærsyltetøy. Jeg brukte et syltetøy med blåbær og tranebær fra St. Dalfour, som jeg synes smakte utrolig godt i denne kaken.

♥ Fra St. Dalfour brukte jeg også blåbærsausen ved servering. NYDELIG! Jeg har fått teste disse produktene og kan anbefale dem på det varmeste. Nydelig, søt smak og likevel helt uten sukker fordi produktene er søtet med konsentrert fruktjuice. Fås kjøpt i mange av de store matvarebutikkene, som Ultra, Joker, Kiwi, Meny og Coop Mega.

♥ Smuldrepaien smaker aller best nylaget!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/crumble-aux-myrtilles-fransk-smuldrepai-med-blabaer