Smuldrepai med epler, vaniljekrem og marsipan



Ingredienser

♥ 5 dl vaniljekrem
- -
♥ 3-4 epler
♥ 1 ts kanel
♥ 2 ss brunt sukker

Smuldredeig:
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 125 g smør
♥ 200 g råmarsipan eller kransekakemasse (se tips)

Pynt:
♥ 40 g mandelflak
♥ 1 ss brunt sukker

Fremgangsmåte

Fordel vaniljekremen i bunnen på en ildfast form.

Skrell og rens eplene. Del eplene i båter som legges oppå vaniljekremen i formen. Dryss kanel og brunt sukker over eplebitene.

Ha melet i en food processor. Tilsett mykt smør i klatter og marsipanen (eller kransekakemassen) oppdelt i biter. Kjør på full hastighet så smøret og marsipanen fordeler seg jevnt i melet og du får en smulete deig.

Smuldre deigen over eplene i formen. Dryss over mandelflak og brunt sukker.

Stek smuldrepaien midt i ovnen ved 200°C i ca. 25 minutter.

Tips

♥ Bruk helst råmarsipan fremfor figurmarsipan, for råmarsipan har bedre smak og tåler steking bedre (lilla rull fra Odense). Du kan også bruke kransekakemasse (grønn rull fra Odense). Passer for de som er ekstra glade i mandelsmaken.

♥ Som vaniljekrem kan du enten bruke hjemmelaget eller ferdigkjøpt.

♥ Smuldrepaien smaker best samme dag den er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-epler-vaniljekrem-og-marsipan