Smuldrepai med rømme og bær



Ingredienser

Smuldredeig:
♥ 300 g hvetemel
♥ 250 g sukker
♥ 250 g smør
♥ 100 g skåldede mandler (kan sløyfes)

Fyll:
♥ 3 dl lettrømme
♥ 300 g frossen skogsbærblanding (se tips)
♥ 200 g frosne bjørnebær (se tips)

Fremgangsmåte

Ha de frosne bærene i en ildfast rund paiform (26 cm i diameter hvis formen er dyp som den jeg har brukt her, eller en 28-30 cm form dersom den ikke er så dyp). Det er det samme om du lar bærene tine først eller ikke.

Som du ser lot jeg bærene tine denne gangen.

Fordel rømmen over bærene.

Ha ingrediensene til smuldredeigen i en food processor og kjør til du får en smulete deig. Jeg synes skåldede mandler gir deilig, marsipanaktig smak på smuldredeigen, men du kan bare sløyfe mandlene om du vil ha nøttefri kake. Bruker du mandler, kan det være greit å hakke dem litt i food processoren først før du tilsetter de andre

ingrediensene.

Smuldre deigen over rømmen.

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

Tips

♥ Originaloppskriften sier 500 g frossen skogsbærblanding, men jeg brukte denne gangen ekstra mye bjørnebær, som jeg er veldig glad i. Denne paien blir helt sikkert god med bringebær, rips, solbær, blåbær og andre typer bær også.

♥ Pass på at du har stor nok form, for her er det både mye bær, rømme og smuldredeig. Det kan være lurt å steke kaken på stekeplate og ikke på rist, så i tilfelle noe av bærsaften skulle renne ut av formen, så havner den på stekeplaten og ikke i ovnen.

♥ Smuldrepaien smaker aller best samme dag, men det går fint å spare restene i kjøleskapet til dagen etter.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-romme-og-baer