Smuldrepai med moreller, vaniljekrem og marsipan



Ingredienser

♥ 5 dl vaniljekrem (se tips)
- -
♥ 500 g moreller (uten stener, se tips)
♥ 1 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.

Legg stenfrie moreller oppå vaniljekremen. Bruker du hermetiske moreller, bør de renne godt av seg før du legger dem på vaniljekremen.

Dryss litt brunt sukker over morellene.

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 morellene i formen. Dryss over mandelflak og brunt sukker.

Stek smuldrepaien midt i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt.

Tips

♥ Denne kaken an lages med alle typer moreller, enten det er ferske moreller, hermetiske moreller på glass eller hermetikkboks, eller frosne moreller hvis du får tak i det. I alle tilfeller er det viktig at du passer på at alle stenene er fjernet.

♥ Bruk helst råmarsipan (såkalt ekte marsipan) fremfor figurmarsipan, for råmarsipan har bedre smak og tåler steking bedre (lilla rull fra Odense). Du kan også bruke kransekakemasse (grønn rull fra Odense). Jeg brukte ekte marsipan her.

♥ 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-moreller-vaniljekrem-og-marsipan