Smuldrepai med frukt



Ingredienser

♥ 9 plommer
♥ 5 epler
♥ 3 pærer
- -
♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 200 g hvetemel
♥ 100 g valnøtter

Servering:
♥ 1 liter vaniljeis

Fremgangsmåte

Skrell og rens frukten og del opp i båter, som has i en ildfast form (ca 28 cm i diameter).

Ha smør, mel og sukker til smuldredeigen i en food processor med hakkekniv og kjør på full hastighet til deigen samler seg.

Smuldre deigen over frukten. Dryss over grovt hakkede valnøtter.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca 30 min til paien er gyllen på toppen.

Serveres varm med vaniljeis.

Tips

♥ Å lage denne smulderpaien er en utmerket måte å bruke opp frukt du måtte ha liggende. Du kan selvsagt bruke de type fruktene du liker best, og du kan variere mengden ut i fra hva du har tilgjengelig. Jeg brukte det jeg hadde i kjøleskapet den dagen, men kaken blir like god om du bruker flere pærer enn epler osv. Det er også godt å blande i nektariner og gjerne også noen bær.

♥ Valnøttene kan sløyfes helt eller byttes ut med store havregryn.

♥ Smuldrekaken smaker best samme dag den er laget, og serveres helst varm og nystekt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-frukt