Galette med plommer og vaniljeis



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 3,5 dl hvetemel
♥ 2 dl melis
♥ 100 g smør
♥ 1 egg

Fyll:
♥ 10-12 blå plommer

Pynt:
♥ 1 egg til pensling
♥ 4 ss brunt sukker
♥ 100 g mandelflak

Servering:
♥ 1 liter vaniljeis

Fremgangsmåte

Ha mel og melis i en food processor med hakkekniv. Del opp smøret ha det i food processoren sammen med det tørre. Kjør dette sammen slik at smøret smuler seg i det tørre. Tilsett egget og kjør food processoren videre til deigen samler seg.

Kjevle ut deigen på et stykke bakepapir til en sirkel som er ca. 26 cm i diameter. Det er ikke så viktig at formen blir helt rund.

Rens plommene for stener og del dem i båter. Legg plommebåtene tett i tett på mørdeigsbunnen, men la de ytterste 4 cm langsmed kanten være uten. Brett så

deigkanten innover mot plommefyllet.

Pensle deigkanten med sammenpisket egg. Fordel mandelflak over deigkanten og dryss brunt sukker over både deigkanten og plommene (se tips).

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 45-55 minutter. Kaken er ferdig når deigkanten er gyllen.

Server kaken gjerne varm og nylaget, og helst sammen med vaniljeis!

Tips

♥ Jeg bruker ofte syltetøy under frukt- eller bærfyllet i en galette (vaniljekrem og makronfyll er også veldig godt), men denne gangen droppet jeg det og la plommebåtene direkte på mørdeigsbunnen. Til gjengjeld drysset jeg litt ekstra mye brunt sukker over plommene.

♥ Kaken smaker aller best samme dag den er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/galette-med-plommer-og-vaniljeis