Smuldrepai med solbær og vaniljekrem



Ingredienser

♥ 200 g hvetemel
♥ 100 g sukker
♥ 150 g smør

Fyll:
♥ 5 dl vaniljekrem
♥ 5 dl solbær (friske eller frosne)
♥ 3 ss sukker

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Bland hvetemel og sukker i food processor (se tips). Tilsett mykt smør og kjør blandingen sammen.

Fordel vaniljekrem i bunnen av en paiform (ca 30 x 20 cm eller 24 cm i diameter). Legg på solbær (frosne solbær trenger ikke å tines først). Strø over sukker. Fordel så smuldredeigen over solbærene.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min.

Tips

♥ Har du ikke food processor, går det fint å blande mel og sukker i en bolle og så smuldre i mykt smør med fingrene.

♥ Solbær kan som sagt byttes ut med blåbær. Se også oppskrift på Smuldrepai med blåbær og vaniljekrem.

♥ Det går fint å bruke enten hjemmelaget vaniljekrem eller ferdigkjøpt. Ønsker du å droppe vaniljekremen, er det bare å la være å ha den i bunnen av formen. Øk da i så fall gjerne bærmengden fra 5 dl til 7 dl.

♥ Ønsker du å variere oppskriften, kan du bytte ut 100 g av hvetemelet med malte mandler. Fordel da gjerne mandelflak på toppen av smuldredeigen før steking.

♥ Alterantivt kan du bytte ut 100 g av hvetemelet med små havregryn. Da er det lekkert å drysse på store havregryn før steking.

♥ Dersom du vil lage smuldrepaien i porsjonsformer, følger du akkurat samme fremgangsmåte. Steketiden er omtrent den samme også (kanskje litt kortere, så følg med mot slutten av steketiden).

♥ Smuldrepaien smaker best helt nystekt.

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

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