Smuldrepai med plommer og blåbær



Ingredienser

♥ 400 g plommer
♥ 250 g blåbær
- -
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss maisenna
♥ 1 ts vaniljesukker

Smuldredeig:
♥ 150 g smør
♥ 150 g brunt sukker
♥ 150 g hvetemel
♥ 100 g havregryn
♥ 100 g mandler
♥ 1 ts kanel

Pynt:
♥ 1 ss melis

Servering:
♥ 1 liter vaniljeis

Fremgangsmåte

Rens plommene og del dem i båter. Legg båtene i en ildfast form (ca. 27 cm i diameter). Fordel over blåbærene.

Bland sammen sukker, maisenna og vaniljesukker i en skål. Dryss dette deretter over plommene og blåbærene.

Til smuldredeigen blander du først mykt smør, brunt sukker, hvetemel og kanel til en tykk deig. Hakk mandlene grovt og bland med havregryn. Kna dette sammen med smuldredeigen.

Smuldre deigen over plommene og blåbærene.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 minutter til paien er gyllen på toppen og smuldredeigen sprø.

Serveres varm med vaniljeis.

Tips

♥ Mengden plommer og blåbær er veiledende, så det gjør ikke noe om du bruker litt mer eller mindre.

♥ Jeg brukte her store havregryn, men det går også fint med små, lettkokte havregryn.

♥ Det er bare å droppe mandlene dersom du ønsker kaken nøttefri.

♥ Kanel kan byttes ut med kardemomme hvis du liker det.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-plommer-og-blabaer