Det søte liv...

Smuldrepai med blåbær og vaniljekrem



Ingredienser

Smuldredeig:
100 g smør
100 g sukker
100 g mel
100 g skåldede mandler

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

Fremgangsmåte

Bland hvetemel, sukker og skåldede, malte mandler. Ha i smeltet smør og bland smuldredeigen raskt sammen.

Fordel vaniljekrem i bunnen av en paiform (ca 24 cm i diameter). Legg på blåbærene (frosne blåbær trenger ikke å tines først). Strø over sukker. Fordel så smuldredeigen over blåbærene.

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

Tips

Smuldrepaien smaker best nystekt!

I stedet for skåldede mandler kan du bruke uskåldede mandler eller havregryn.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-blabaer-og-vaniljekrem