Smuldrepai med epler og svisker



Ingredienser

4 epler
20 svisker
4 ss brunt sukker
1 appelsin
1 ts kanel

Smuledeig:
100 g hvetemel
100 g brunt sukker
100 g smør
50 g mandler

Fremgangsmåte

Skrell eplene og del i skiver. Skjær sviskene i biter. Bland sviskene og sukkeret med epleskivene og ha dette i en ildfast form (24 cm i diameter). Press saften av appelsinen og hell over. Dryss over kanel.

Til smuledeigen has mel, sukker og smør i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. Bland med hakkede mandler.

Fordel smuledeigen over frukten i formen. Stekes midt i ovnen ved 180°C i 35 min til kaken er gylden.

Serveres nystekt med vaniljesaus.

Tips

Ikke sløyf appelsinsaften. Den trekker inn i sviskene under stekingen og gjør dem myke og gode.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-epler-og-svisker