Multepai med mandler

Ingredienser



Bunn:
3,5 dl hvetemel
1 dl sukker
50 g smør
2 eggeplommer
2 ss vann

Fyll:
2-3 dl multer

Smuldredeig:
100 g mandler
1,5 dl sukker
2 dl hvetemel
100 g smør

Fremgangsmåte

Ha ingrediensene til paibunnen i en food processor og kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet. Bland i de øvrige ingrediensene og kna deigen sammen.)

Trykk deigen utover i en godt smurt rund eller avlang paiform (ca 24 cm i diameter). Stekes midt i ovnen ved 180°C i 15 min.

Ta kaken ut av ovnen. Fordel multene i paien.

Skåld mandlene og hakk dem fint. Bland med mel og sukker. Smuldre i smøret slik at du får en smulede deig. (Smuldredeigen kan også gjøres raskt i food processor). Fordel smuldredeigen over multene i formen.

Stek kaken videre midt i ovnen ved 200°C i 20-30 min.

Tips

Kaken smaker best varm og nystekt. Serveres gjerne med pisket krem eller vaniljeis.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/multepai-med-mandler