Det søte liv...

Smuldrepai med marsipan og bær



Ingredienser

♥ 250 g syltetøy (blåbær, bringebær eller en blanding, se tips)
♥ 400 g jordbær
♥ 100 g bringebær
♥ 200 g blåbær

Smuldredeig:
♥ 200 g hvetemel
♥ 170 g smør
♥ 200 g råmarsipan (ekte marsipan, se tips)

Pynt:
♥ 50 g mandelflak

Fremgangsmåte

Fordel syltetøyet i bunnen på en liten langpanne eller ildfast form med høye kanter (ca 20x30 cm).
Legg over oppdelte jordbær, bringebær og blåbærene.

Ha melet i en food processor. Tilsett mykt smør i klatter og marsipanen oppdelt i biter. Kjør på full hastighet så smøret og marsipanen fordeler seg jevnt i melet og du får en smulete deig.

Smuldre deigen over bærene i formen. Dryss over mandelflak til pynt.

Stek smuldrepaien midt i ovnen ved 200°C i ca. 25 minutter.

Tips

♥ Det går fint å bruke andre typer syltetøy i stedet, men pass på at syltetøyet matcher på smak med bærene du velger.

♥ Det spiller ingen rolle om du bruker friske eller frosne bær.

♥ Det blir også kjempegodt å lage denne smuldrekaken med eplesyltetøy, eplebiter og kaneldryss.

♥ Som råmarsipan bruker jeg Ekte marsipan fra Odense (lilla rull). Det gir ekstra god smak på deigen!

♥ Smuldrepaien smaker best samme dag den er laget.

♥ Server gjerne iskrem eller pisket krem ved siden av.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-marsipan-og-baer