Smuldrepai med pære, eple og marsipan



Ingredienser

♥ 250 g eplesyltetøy med biter
♥ 3 pærer
♥ 2 epler
♥ 1 ts kanel

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

Pynt:
♥ 50 g mandelflak
♥ 2 ss brunt sukker

Fremgangsmåte

Fordel syltetøyet i bunnen på en ildfast form med høye kanter (ca. 26 cm i diameter).

Skrell og rens pærer og epler og del dem i båter som legges oppå syltetøyet i formen. Dryss kanel over frukten.

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 frukten i formen. Dryss over mandelflak og brunt sukker.

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

Tips

♥ 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-paere-eple-og-marsipan