Smuldrepai med jordbær, rabarbra og marsipan



Ingredienser

♥ 250 g jordbær
♥ 250 g rabarbra (renset vekt)
♥ 1 dl sukker
♥ 1 ss potetmel

Smuldredeig:
♥ 2,5 dl hvetemel
♥ 70 g mandler
♥ 125 g smør
♥ 200 g råmarsipan (ekte marsipan, se tips)
- -
♥ 1 ss sukker

Servering:
♥ friske jordbær
♥ vaniljeis

Fremgangsmåte

Fordel biter av jordbær og renset rabarbra i bunnen på en ildfast form.

Bland sukker og potetmel og dryss dette deretter over jordbærene og rabarbrabitene.

Ha melet i en food processor. Tilsett mandler, mykt smør i klatter og marsipanen oppdelt i biter. Kjør på full hastighet så mandlene hakket grovt, smøret og

marsipanen fordeler seg jevnt i melet og du får en smulete deig.

Smuldre deigen over blandingen med jordbær og rabarbra i formen. Dryss over sukker.

Stek smuldrepaien midt i ovnen ved 200°C i ca. 20-25 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-jordbaer-rabarbra-og-marsipan