Smuldrepai med rabarbra og vaniljekrem



Ingredienser

Smuldredeig:
♥ 150 g smør
♥ 100 g sukker
♥ 100 g hvetemel
♥ 75 g store havregryn
♥ 75 g mandelflak

Fyll:
♥ 5 dl vaniljekrem
♥ 200 g rabarbra (renset)
♥ 2 ss sukker

Fremgangsmåte

Bland hvetemel, sukker, havregryn og mandelflak i en bolle. Ha i smeltet smør og bland smuldredeigen raskt sammen.

Smør en paiform (ca 24 cm i diameter). Fordel vaniljekremen i bunnen av formen. Legg på rabarbra oppdelt i skiver og strø over sukker. Fordel så over smuldredeigen.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min til smuldrelokket er sprøtt og gyllent.

Tips

♥ Du kan variere smuldredeigen ved å bytte mandelflak med havregryn (da blir kaken nøttefri) eller motsatt: bytte havregryn med mer mandelflak eller malte mandler. Det går også an å bytte mandlene med andre typer nøtter eller å droppe helt mandler og havregryn og lage smuldredeigen med bare hvetemel, smør og

sukker.

♥ Smuldrepaien smaker best samme dag den er laget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-rabarbra-og-vaniljekrem