Smuldrepai med fersken og mandler

Ingredienser



♥ 6-7 fersken (se tips)
♥ 200 g ferskensyltetøy (se tips)

Smuldredeig:
♥ 125 g smør
♥ 125 g hvetemel
♥ 125 g sukker

Pynt:
♥ 75 g mandelflak
♥ 1 ss sukker

Fremgangsmåte

Del fersken i store båter og fjern stenen. Legg ferskenbitene i en stor, ildfast form (ca. 26-28 cm i diameter). Fordel ferskensyltetøy over ferskenbitene.

Smuldre sammen mykt smør, mel og sukker (gjøres raskt i food processor med hakkekniv, men kan også gjøres med fingrene). Fordel smuldredeigen over ferskenene og dryss over rikelig med mandelflak. Dryss over en skje sukker til slutt (det gjør at mandelflakene får litt karamellisert overflate).

Stek smuldrepaien midt i ovnen ved 200°C i 20-30 minutter, til kaken er gyllen på overflaten.

Tips

♥ Kjøp flate ferksen hvis du får tak i. De er fastere og hvitere i fruktkjøttet enn vanlige, runde fersken, og har veldig god smak. Runde fersken kan selvsagt brukes hvis du ikke får tak i flate fersken.

♥ Jeg har brukt ferskensyltetøy fra St Dalfour. Dette syltetøyet er sukkerfritt, men har likevel like søt smak som vanlig syltetøy, er helt uten tilsetningsstoffer og har enormt god smak. Syltetøyet finnes i mange spennende smaker, deriblant fersken. Fås kjøpt blant annet i butikkene til Meny, Coop Mega og Ultra. Får du ikke tak i ferskensyltetøy, går det også helt greit å bruke vanlig aprikossyltetøy som finnes i de fleste matbutikkene.

♥ Smuldrepaien smaker aller best helt nystekt. Server gjerne vaniljeiskrem ved siden av.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-fersken-og-mandler