# Blåbærpai med smuldretopping




**Ingredienser**

Mørdeig:
♥ 150 g hvetemel
♥ 1 ss melis
♥ 100 g smør
♥ 60 g seterrømme

Blåbærfyll:
♥ 300 g blåbær
♥ 3 ss sukker
♥ 1 ss potetmel

Smuldretopping:
♥ 70 g pistasjnøtter (se tips)
♥ 80 g hvetemel
♥ 80 g sukker
♥ 80 g smør
♥ 1 ts kanel

**Fremgangsmåte**

Ha mel, melis og smør i en food processor med hakkekniv. Kjør blandingen sammen slik at smøret smuldrer seg i det tørre. Tilsett rømmen og kjør videre så deigen samler seg. Klem deigen sammen, pakk den inn i plastfolie og sett den i kjøleskapet i 30 minutter.

Smør en ildfast form/paiform (24 cm i diameter). Klem deigen utover bunn og kanter på formen.

Prikk deigen lett med en gaffel. Dekk formen med bakepapir og fyll opp med keramiske bakekuler, tørkede erter eller lignende og forstek bunnen midt i ovnen ved 180°C i 15 minutter. Fjern bakepapiret og bakekulene.

Ha blåbærene i en bolle. Bland sukker og potetmel og dryss dette over blåbærene i bollen. Vend litt rundt i bærene så de blir godt dekket av sukkerblandingen. Ha blåbærblandingen i formen.

Hakk pistasjnøttene grovt i en food processor. Tilsett mel, sukker, smør og kanel og kjør videre til du får en smulete deig. Smuldre deigen jevnt over blåbærene i formen.

Stek kaken videre midt i ovnen ved 180°C i 25 minutter.  Pynt kaken med noen blåbær på toppen hvis du vil ha litt farge.

**Tips**

♥ Seterrømmen i deigen kan byttes ut med tykk, gresk yoghurt. Pistasjnøttene kan byttes ut med andre typer nøtter, eller havregryn hvis du vil ha nøttefri kake.

♥ Jeg bruker aller helst norsk skogsblåbær, men kaken kan også lages med den store typen blåbær.

♥ Teknikken med å fylle formen med tørkede erter eller keramiske bakekuler under forstekingen er ment å forhindre at deigkanten krymper nedover. Jeg bruker keramiske bakekuler som fås kjøpt i flere kjøkkenutstyrsbutikker, men tørkede erter gjør samme nytten. Alternativt kan du klemme en remse aluminiumsfolie langsmed kanten av kaken under forstekingen da aluminiumsfolien også er med på å holde deigkanten oppe.

♥ Jeg har brukt friske blåbær, men frosne kan også brukes og trenger ikke å tines før du har dem i formen.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blabaerpai-med-smuldretopping