



## Multepai med mandler

### Ingredienser

#### Bunn:

3,5 dl hvetemel  
1 dl sukker  
50 g smør  
2 eggeplommer  
2 ss vann

#### Fyll:

2-3 dl multer

#### Smuldredeig:

100 g mandler  
1,5 dl sukker  
2 dl hvetemel  
100 g smør



### Fremgangsmåte

Ha ingrediensene til paibunnen i en food processor og kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Har du ikke food processor, smuldrer du først smøret i melet. Bland i de øvrige ingrediensene og kna deigen sammen.)

Trykk deigen utover i en godt smurt rund eller avlang paiform (ca 24 cm i diameter). Stekes midt i ovnen ved 180°C i 15 min.

Ta kaken ut av ovnen. Fordel multene i paien.

Skåld mandlene og hakk dem fint. Bland med mel og sukker. Smuldre i smøret slik at du får en smulede deig. (Smuldredeigen kan også gjøres raskt i food processor). Fordel smuldredeigen over multene i formen.

Stek kaken videre midt i ovnen ved 200°C i 20-30 min.

### **Tips**

Kaken smaker best varm og nystekt. Serveres gjerne med pisket krem eller vaniljeis.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/multepai-med-mandler>