



Smuldrepai med marsipan og bær

Ingredienser

- ♥ 250 g syltetøy (blåbær, bringebær eller en blanding, se tips)
- ♥ 400 g jordbær
- ♥ 100 g bringebær
- ♥ 200 g blåbær

Smuldredeig:

- ♥ 200 g hvetemel
- ♥ 170 g smør
- ♥ 200 g råmarsipan (ekte marsipan, se tips)

Pynt:

- ♥ 50 g mandelflak

Fremgangsmåte

Fordel syltetøyet i bunnen på en liten langpanne eller ildfast form med høye kanter (ca 20x30 cm).

Legg over oppdelte jordbær, bringebær og blåbærene.

Ha melet i en food processor. Tilsett mykt smør i klatter og marsipanen oppdelt i biter. Kjør på full hastighet så smøret og marsipanen fordeler seg jevnt i melet og du får en smulete deig.

Smuldre deigen over bærene i formen. Dryss over mandelflak til pynt.

Stek smuldrepaien midt i ovnen ved 200°C i ca. 25 minutter.

Tips



- ♥ Det går fint å bruke andre typer syltetøy i stedet, men pass på at syltetøyet matcher på smak med bærene du velger.
- ♥ Det spiller ingen rolle om du bruker friske eller frosne bær.
- ♥ Det blir også kjempegodt å lage denne smuldrekaken med eplesyltetøy, eplebiter og kaneldryss.
- ♥ 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 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/smuldrepai-med-marsipan-og-baer>