DESSERT

Smulpajer med rabarber, fläder och vaniljgrädde

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

En klassisk sommarpaj med härlig smak av kardemumma, vit choklad och fläder.

Smulpaj är en sommarklassiker. När flädern blommar, passa på att göra saft att smaksätta med. Fläder, vit choklad och kardemumma ger ett extra lyft. Du kan naturligtvis göra en stor paj i stället om du föredrar det. Servera med vaniljgrädde, vaniljsås eller glass.

INGREDIENSER

500 g rabarber
½ vaniljstång
1 dl socker
1 dl koncentrerad fläderblomssaft

Smuldeg

100 g smör
75 g vit choklad

75 g havregryn
25 g vetemjöl
100 g socker
1 tsk nymald kardemumma
¼ tsk salt

Vaniljgrädde
2 dl grädde
1 tsk vaniljsocker

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 180°C.

2. Skala rabarbern och dela i små bitar. Snitta vaniljstången, skrapa ur fröna och blanda med sockret. Vänd ihop rabarber, vaniljsocker och fläderblomssaft. Låt marinera en stund. Lägg rabarbern i smorda ugnsformar/cocotter.

3. Skär rumsvarmt smör i tärningar och hacka chokladen grovt. Blanda smör och choklad med havregryn, mjöl, socker, kardemumma och salt. Arbeta ihop till en deg och smula över rabarbern.
Grädda pajerna i ca 30 minuter tills de är gyllene.

4. Vispa grädde och smaksätt med vaniljsocker.
Ta ut pajerna och låt dem svalna något. Servera med grädden.