DESSERT

Smulpaj med ananas & granatäpple

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **70 min** Portioner: **4**

70

Jag älskar den rubinröda färgen som granatäpplets juicer läcker ut över det solskensgula fruktköttet från ananasen i den här desserten.

Du kan använda i princip vilken frukt som helst för att göra en smulpaj. Har du inte något granatäpple hemma eller om du inte orkar ta dig tiden att skala det så använd torkade tranbär, färska körsbär eller hallon istället.
Du kan även addera några frysta blåbär för att bidra med mer färg och smak i denna dessert.

INGREDIENSER

1 nypa malen kanel
3 msk vetemjöl
0.5 tsk mald kryddnejlika
4.5 dl ananas i bitar
2 msk råsocker

250 ml vaniljglass
2 dl granatäpplekärnor
2 msk farinsocker
2 msk corn flakes
2 msk strösocker
2 msk osaltat smör

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 190°C.

2. Blanda ihop ananas, kärnorna från granatäpplena, kanel, kryddnejlika, 1 msk var av strösocker, farin- och råsocker samt 1 msk ananasjuice. Blanda ihop alltsammans i en skål och ställ åt sidan.

3. Ta fram en till skål och blanda ihop mjöl och smör tillsammans med 1 msk av varje sockersort. Blanda ihop alltsammans med en gaffel, tillsätt sedan corn flakes och mosa ihop.

4. Smöra en bakform, skeda över fruktblandningen och jämna till ett jämnt lager. Toppa med mjölblandningen och täck över med aluminiumfolie och baka av i ugnen i 45 minuter.
Ta av folien efter 30 minuter för att få smulpajen gyllene. Låt sedan smulpajen svalna i några minuter och servera den ljummen med kall vaniljglass.