

recept.nu



Foto: tv

Äppelsmulpaj med dulce de leche

av Christina Gyllner
Nyhetsmorgon - Mitt kök,

Äppelsmulpaj med karamellsås och smuldeg med kokosflingor.

Ingredienser

SMULOR

1,5 dl kokosflingor

1,5 dl havregryn

1,5 dl vetemjöl

1,25 dl strösocker

100 g kallt smör

FYLLNING

800 g blandade äpplen,
gärna svenska

1,25 dl dulce de leche

VANILJSÅS

4 äggulor

1 dl strösocker

3 dl grädde

1 dl mjölk
1 vaniljstäng

Gör så här

- 1 Sätt ugnen på 175 grader.
- 2 Skala och skiva äpplena och stek på i lite smör i en stekpanna.
- 3 Tillsätt dulce de leche och se till att alla äppelbitar är täckta. Häll i en ugnssäker form.
- 4 Blanda alla ingredienserna till smulorna och nyp ihop med det kalla smöret.
- 5 Toppa äpplena med smulorna och grädda i ca 20 minuter tills pajen fått lite färg.
- 6 Gör vaniljsåsen, blanda äggulor och strösocker i en skål.
- 7 Koka upp grädde, mjölk och frön från vaniljstäng. Häll sakta över äggulorna medan du konstant vispar.
- 8 Häll över allt i kastrullen igen och låt sjuda upp tills såsen tjocknat något. (Den kommer tjockna mer när den är kall.)
- 9 Servera vaniljsåsen till din härliga äppelpaj.