

BROMBÆRTÆRTE MED SMULDREDEJ

Syrligt-søde brombær med en knasende sprød top – det er essensen af den her utroligt lækre brombærtærte med smuldredej, der ovenikøbet er meget nem at lave. Serveret lun med f.eks. vaniljeis, flødeskum eller vaniljecreme, er det en helt sikker vinder.

•

Til

Fyld

- 300 g brombær
- 1 vaniljestang
- 75 g sukker

Smuldredej

- 150 g smør (koldt)
- 125 g hvedemel
- 75 g mandler
- 75 g havregryn
- 75 g sukker

Forvarm ovnen til 200 grader.

Skyl brombærrene, og tør dem forsigtigt med et rent viskestykke. Split vaniljestangen, og skrab kornene ud af den. Brug lidt af sukkeret til at skille kornene ad. Bland sukkeret med vaniljen, og vend brombærrene rundt i det. Kom dem op i et ovnfast fad (jeg brugte en på 20x20 cm).

Smuldr det kolde smør ud i melet, til det har konsistens som sand. Der må gerne være nogle større klumper i dejen, det bliver den kun bedre af. Hak mandlerne groft, og bland dem i dejen sammen med havregryn og sukker. Fordel smuldredejen over brombærrene, og bag i ca. 35-40 minutter, til toppen af brombærtærten er gylden og sprød.

Tip: Har du en foodprocessor, kan du meget nemt lave smuldredejen i den. Kom bare smør, mel og mandler op i, pulsér et par

gange, til dejen har den rette konsistens, og bland med havregryn og sukker til sidst.

