

## Tisdagen den 20/10

Desserten tillagades av Stig

### Smulpaj med vanilsås 4 portioner

#### Ingredienser

4 portioner  
Smuldeg  
125 g smör  
3/4 dl strösocker  
1 1/2 dl havregryn  
1 dl vetemjöl

#### Vanilsås

1 vaniljstång  
4 dl vispgrädde  
2 dl mjölk  
1 dl strösocker  
4 äggulor



#### Fyllning

4 äpplen  
1/2 dl strösocker  
1 msk kanel

Sätt ugnen på 225 °C.

Blanda mjöl, socker, havregryn och skurna bitar av smöret i en bunke. Rör ihop och knåda till en deg eller smulig massa.

Skala (eller behåll skalet på), kärna ur och skär äpplena i tunna klyftor eller bitar.

Blanda äpplena med socker och kanel och lägg i en smord ugnssäker form (Gillar du kanel så kan du utan problem ta i lite extra. Och vill du ha lite härlig sälta i pajen kan du också blanda i 1 krm flingsalt. Men inget måste)

Fördela och smula sedan smuldegen över äppelblandningen.

Grädda på 225 grader i mitten av ugnen i 15-20 minuter eller tills pajen är gyllenbrun!

Servera äppelpajen med vaniljsås.

#### Gör så här

Häll mjölken och 2 dl grädde i en kastrull. Snitta vaniljstången och skrapa ner kärnorna i gräddmjölken. Lägg även i vaniljstången. Koka upp och låt koka ett par minuter. Ta upp vaniljstången och låt svalna.

Vispa äggulor och socker pösigt. Tillsätt lite av gräddmjölken och vispa lite till. Häll äggblandningen i kastrullen med gräddmjölk. Låt sjuda sakta på svag värme, utan att koka, under vispning tills den tjocknar. Den får inte koka, då skär den sig.

Kyl såsen.

Vispa 2 dl grädde och blanda med den kalla vaniljsåsen.

Nivole

Italien, Piemonte, Moscato d'Asti

Blommig, pärlande, söt smak med inslag av päron, mandarin, fläder och honung.

