

Blueberry peach cobbler



..Eller blåbær og ferskenpai, som vi sier på godt norsk. Denne deilige desserten minner litt om en smuldrepai og er en sommerfavoritt i vår familie. Kanskje noe å tenke på nå som blåbærsesongen nærmer seg? ☐

Syrlig fruktpai:

3 modne fersken eller nektariner, i båter

ca 350 g blåbær, frosne kan fint brukes

saft av ca 0,5 sitron

1 ss sukker

1 ss siktet hvetemel eller spelt

Til paideigen:

150 g siktet hvete eller speltmel

2 ts bakepulver

2 ss sukker, pluss litt ekstra for å strø over

80 g (usaltet) smør, kaldt og i terninger

ca 1,4 dl rømme

Evt melis til pynt

Sett ovnen på 200 g. Ha smør, sukker, mel, bakepulver og en klype salt (om du bruker usaltet smør) i en foodprosessor og kjør til alt har en smulete konsistens. Tipp over i en bolle. Tilsett rømme og rør til en myk deig. Ha frukten i en paiform eller ovnsfast fat. Tilsett mel, sitronsaft og sukker og rør til alt er blandet. Lag så valnøtt store kuler av deigen, trykk de flate og fordel over frukten som en litt ujevnt lokk. Det gjør ikke noe om det ikke dekker fullstendig. Strø litt sukker over til slutt.

Stek midt i ovnen i 25 minutter til deigen er gylden og frukten bobler. Server varm eller lunken med vaniljeis. KOS DEG.

