

Galette på smördeg med sommarfrukter

8 port.

Ingredienser:

1 pkt smördeg kyl

Fyllning

6-8 st stenfrukter
mogna, tex. aprikos,
persika eller nektarin
4 msk råsocker
1 tsk vaniljsocker
2 msk smör
1,25 dl mandlar malda

Topping

aprikosmarmelad
blandat med lite vatten
florsocker att pudra
över
bigarråer
blåbär färska
björnbär färska
citronmeliss eller mynta

Gör så här:

Dela persikorna, ta ut kärnorna och skiva frukten. Rulla ut den kylda smördegen (med bakpappret) på en plåt.
Blanda mandel, smör och vaniljsocker och bred ut blandningen i mitten av smördegsplattan. Lägg fruktskivorna ovanpå och strö över socker. Vik upp och knip ihop kanterna på smördegen och forma till en rund paj. Grädda i 200 grader ca 15 minuter eller tills degen är gyllenbrun och luftig.
Pensla med aprikosmarmelad som rörts ut i lite vatten. Toppa med bär och bigarråer och dekorera med citronmeliss eller mynta. Pudra lite florsocker över. Servera med vispgräddade eller glass.



Galette på smördeg med sommarfrukter

8 port.

Ingredienser:

1 pkt smördeg kyl

Fyllning

6-8 st stenfrukter
mogna, tex. aprikos,
persika eller nektarin
4 msk råsocker
1 tsk vaniljsocker
2 msk smör
1,25 dl mandlar malda

Topping

aprikosmarmelad
blandat med lite vatten
florsocker att pudra
över
bigarråer
blåbär färska
björnbär färska
citronmeliss eller mynta

Gör så här:

Dela persikorna, ta ut kärnorna och skiva frukten. Rulla ut den kylda smördegen (med bakpappret) på en plåt.
Blanda mandel, smör och vaniljsocker och bred ut blandningen i mitten av smördegsplattan. Lägg fruktskivorna ovanpå och strö över socker. Vik upp och knip ihop kanterna på smördegen och forma till en rund paj. Grädda i 200 grader ca 15 minuter eller tills degen är gyllenbrun och luftig.
Pensla med aprikosmarmelad som rörts ut i lite vatten. Toppa med bär och bigarråer och dekorera med citronmeliss eller mynta. Pudra lite florsocker över. Servera med vispgräddade eller glass.



Galette på smördeg med sommarfrukter

8 port.

Ingredienser:

1 pkt smördeg kyl

Fyllning

6-8 st stenfrukter
mogna, tex. aprikos,
persika eller nektarin
4 msk råsocker
1 tsk vaniljsocker
2 msk smör
1,25 dl mandlar malda

Topping

aprikosmarmelad
blandat med lite vatten
florsocker att pudra
över
bigarråer
blåbär färska
björnbär färska
citronmeliss eller mynta

Gör så här:

Dela persikorna, ta ut kärnorna och skiva frukten. Rulla ut den kylda smördegen (med bakpappret) på en plåt.
Blanda mandel, smör och vaniljsocker och bred ut blandningen i mitten av smördegsplattan. Lägg fruktskivorna ovanpå och strö över socker. Vik upp och knip ihop kanterna på smördegen och forma till en rund paj. Grädda i 200 grader ca 15 minuter eller tills degen är gyllenbrun och luftig.
Pensla med aprikosmarmelad som rörts ut i lite vatten. Toppa med bär och bigarråer och dekorera med citronmeliss eller mynta. Pudra lite florsocker över. Servera med vispgräddade eller glass.



Galette på smördeg med sommarfrukter

8 port.

Ingredienser:

1 pkt smördeg kyl

Fyllning

6-8 st stenfrukter
mogna, tex. aprikos,
persika eller nektarin
4 msk råsocker
1 tsk vaniljsocker
2 msk smör
1,25 dl mandlar malda

Topping

aprikosmarmelad
blandat med lite vatten
florsocker att pudra
över
bigarråer
blåbär färska
björnbär färska
citronmeliss eller mynta

Gör så här:

Dela persikorna, ta ut kärnorna och skiva frukten. Rulla ut den kylda smördegen (med bakpappret) på en plåt.
Blanda mandel, smör och vaniljsocker och bred ut blandningen i mitten av smördegsplattan. Lägg fruktskivorna ovanpå och strö över socker. Vik upp och knip ihop kanterna på smördegen och forma till en rund paj. Grädda i 200 grader ca 15 minuter eller tills degen är gyllenbrun och luftig.
Pensla med aprikosmarmelad som rörts ut i lite vatten. Toppa med bär och bigarråer och dekorera med citronmeliss eller mynta. Pudra lite florsocker över. Servera med vispgräddade eller glass.

