

Saftig pærekage

Ingrédients

- 100g hvedemel
- 75g sukker
- 1 knivspids salt
- 3 æg
- 100g smør
- 2 til 3 modne pærer

Préparation

1. En super simpel og hurtig opskrift, hvad siger du?
2. Du vil blive forkælet med denne sprøde og bløde kage med pærer.
3. Denne ekstremt enkle kage er virkelig lækker, og teksturen er perfekt!
4. Tøv ikke med at justere mængden af pærer efter dine ønsker (uden at dække kagen, da det ville gøre den soggy, og det ville være en skam for det øverste lag, som bliver dejligt sprødt under bagningen).
5. Sidste råd, nyd den lun eller endda kold, men ikke lige efter den kommer ud af ovnen :-)
- Forberedelsestid: 15 minutter + 30 minutters bagetid
Til en kage med en diameter på 24 til 28 cm (6 til 8 personer):
Ingredienser: hvedemel sukker 1 knivspids salt 3 æg smør 2 til 3 modne pærer
Opskrift: Smelt smørret og lad det køle af.
6. Bland hvedemelet, sukkeret og saltet.
7. Tilsæt de 3 æggeblommer og det afkølede smeltede smør.
8. Pisk de tre æggehvider stive, og fold dem derefter forsigtigt ind i den tidligere blanding (uden at blande for meget, dejen skal ikke være helt glat, det er normalt).
9. Skræl pærerne og skær dem i 8.
10. Smør og drys mel eller sukker i en springform eller tærteform, og hæld dejen i.
11. Læg pærestykkerne i dejen og tryk dem let ned.
12. Bag i en forvarmet ovn ved 180°C i 30 til 35 minutter (tjek bagningen med spidsen af en kniv eller en tandstik).
13. Lad den køle af, og vend den derefter ud af formen og nyd!