

Pehmeä päärynäkakku

Ingrédients

- 100g jauhoja
- 75g sokeria
- 1 ripaus suolaa
- 3 munaa
- 100g voita

Préparation

1. Yksinkertainen ja nopea resepti, kiinnostaisiko?
2. Tämä rapea-murea päärynäkakku tulee varmasti ilahduttamaan teitä.
3. Tämä äärimmäisen yksinkertainen kakku on todella herkullinen ja rakenne on täydellinen!
4. Älä epäröi säätää päärynöiden määrää mieltymystesi mukaan (ilman, että peität kakkua liikaa, se kostuisi ja se olisi sääli, koska ylin kerros tulee mukavan rapeaksi paistettaessa).
5. Viimeinen neuvo, nauti se lämpimänä tai jopa kylmänä, mutta ei heti uunista ottamisen jälkeen :-
) Valmistusaika: 15 minuuttia + 30 minuuttia paistoaikaa 24-28 cm halkaisijaltaan olevan kakun (6-8 henkilöä) valmistamiseen: Ainekset: jauhoja sokeria 1 ripaus suolaa 3 munaa voita 2-3 kypsää päärynää Resepti: Sulata voi ja anna sen jäähtyä.
6. Sekoita jauhot, sokeri ja suola.
7. Lisää 3 keltuaista ja jäähtynyt sulatettu voi.
8. Vatkaa kolme valkuaista kovaksi vaahdoksi ja lisää ne edelliseen seokseen (ilman liiallista sekoittamista, taikina ei ole täysin sileä, se on normaalia).
9. Kuori päärynät ja leikkaa ne 8 osaan.
10. Voitele ja jauhota tai sokeroi irtopohjavuoka tai piirakkavuoka ja kaada taikina siihen.
11. Aseta päärynäpalat taikinaan kevyesti painamalla.
12. Paista esilämmitetyssä uunissa 180°C:ssa 30-35 minuuttia (tarkista kypsyyys veitsen kärjellä tai hammastikulla).
13. Anna jäähtyä, sitten kumoa ja nauti!