

Saftig pærekake

Ingrédients

- 100g hvetemel
- 75g sukker
- 1 klype salt
- 3 egg
- 100g smør
- 2 til 3 modne pærer

Préparation

1. En superenkel og rask oppskrift, hva sier du?
2. Du vil bli fornøyd med denne sprø-myke kaken med pærer.
3. Denne ekstremt enkle kaken er virkelig deilig, og teksturen er perfekt!
4. Ikke nøl med å justere mengden pærer etter hva du ønsker (uten å dekke kaken, da vil den bli soggy, og det ville vært synd for det øverste laget som blir sprøtt under steking).
5. Siste tips, nyt den lunken, eller til og med kald, men ikke med en gang den kommer ut av ovnen :-)
Forberedelsestid: 15 minutter + 30 minutter steketid For en kake med 24 til 28 cm diameter (6 til 8 personer): Ingredienser: hvetemel sukker 1 klype salt 3 egg smør 2 til 3 modne pærer Oppskrift: Smelt smøret og la det avkjøles.
6. Bland hvetemelet, sukkeret og saltet.
7. Tilsett de 3 eggeplommene og det avkjølte smøret.
8. Pisk de tre eggehvitenes stive, og fold dem deretter inn i den forrige blandingen (uten å blande for mye, deigen vil ikke være helt glatt, det er normalt).
9. Skrell pærene og skjær dem i 8 biter.
10. Smør og mel eller sukker et springform eller paiform, og hell deigen i.
11. Legg pærebitene oppi, og trykk dem lett ned i deigen.
12. Sett den i en forvarmet ovn på 180°C i 30 til 35 minutter (sjekk om den er ferdig med spissen av en kniv eller en tannpirker).
13. La den avkjøles, så kan du ta den ut av formen og nyte!