

Mjuk päronkaka

Ingrédients

- 100g mjöl
- 75g socker
- 1 nypa salt
- 3 ägg
- 100g smör
- 2 till 3 mogna päron

Préparation

1. En superenkel och snabb recept, är du sugen?
2. Du kommer att bli nöjd med denna krispiga-mjuka kaka med päron.
3. Denna extremt enkla kaka är verkligen lækker och texturen är perfekt!
4. Tveka inte att justera mängden päron efter dina önskemål (utan att täcka kakan, det skulle göra den soggig och det skulle vara synd för det översta lagret som blir riktigt krispigt när det grillas).
5. Sista rådet, njut av den ljummen, eller till och med kall, men inte direkt efter att den kommit ut ur ugnen :-)
Förberedelsestid: 15 minuter + 30 minuters gräddning För en kaka med 24 till 28 cm i diameter (6 till 8 personer): Ingredienser: mjöl socker 1 nypa salt 3 ägg smör 2 till 3 mogna päron Recept: Smält smöret och låt det svalna.
6. Blanda mjölet, sockret och saltet.
7. Tillsätt de 3 äggulorna och det avsvalnade smöret.
8. Vispa de tre äggvitorna till ett fast skum, och vänd sedan ner dem i den tidigare blandningen (utan att blanda för mycket, smeten kommer inte att vara helt slät, det är normalt).
9. Skala päronen och skär dem i 8 bitar.
10. Smörj och mjöla eller sockra en springform eller pajform och häll smeten i den.
11. Lägg bitarna av päron ovanpå och tryck ner dem lätt i smeten.
12. Grädda i den förvärmade ugnen på 180°C i 30 till 35 minuter (kontrollera gräddningen med spetsen av en kniv eller en tandpetare).
13. Låt svalna, ta sedan ut den ur formen och njut!