Pærekake med valnøtter



Ingredienser

3 egg
2 dl sukker
100 g smør
3 dl hvetemel
1 ts bakepulver

Fyll:
3 pærer
25 g valnøtter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis.
Smelt og avkjøl smøret. Sikt sammen hvetemel og bakepulver. Bland så det avkjølte smøret og det tørre vekselsvis i eggedosisen.

Hell deigen i en rund form (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Skrell pærene og del dem i båter som så skjære i skiver. Stikk pæreskivene ned i deigen. Dryss over hakkede valnøtter.
Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i 50 min.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

Kaken er ekstra god med vaniljeis som tilbehør.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/paerekake-med-valnotter