Pærekake i langpanne



Ingredienser

3 egg
3 dl sukker
100 g smør
1,5 dl melk
6 dl hvetemel
3 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker

Fyll:
5-7 pærer (avhengig av størrelse)

Pynt:
perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen over i en stor bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret. Sikt sammen det tørre. Ha det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørmelken. Rør til deigen er jevn og klumpfri.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Skrell pærene og del dem i pene skiver. Legg pæreskivene pent oppå kaken. Dryss over perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min. Avkjøl kaken i formen. Hvelv kaken forsiktig ut av formen og fjern bakepapiret. Snu kaken tilbake slik at pærene vender opp og del kaken i passe store firkanter.

Tips

Du kan også lage kaken med hermetiske pærer. Beregn 2 store bokser à ca 460 g pærer uten lake.

Kaken er kjempefin å fryse!

Dobbel porsjon passer til stor langpanne (ca. 30x40 cm).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/paerekake-i-langpanne