Kladdkake med pærer

Ingredienser



100 g smør
2 store egg
3 dl sukker
1 ts vaniljesukker
4 ss kakao
1,5 dl hvetemel
- -
200 g hermetiske pærer (se tips)

Pynt:
30 g skåldede mandler, finhakkede
1 ss perlesukker

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Rør sammen alle ingrediensene til en jevn deig.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. La pærene renne godt av seg og del dem i skiver som dyttes lett ned i deigen. Dryss over litt hakkede mandler og perlesukker.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca. 20–25 minutter. Kaken kan godt være litt klebrig i midten. Avkjøl kaken i formen før den legges over på et fat.

Server kaken gjerne med pisket krem ved siden av.

Tips

Du kan selv bestemme mengden pærebiter. En stor boks hermetiske pærer inneholder ca. 450 g pærer, og jeg brukte omtrent en halv slik boks til kaken du ser på bildet.

Vær nøye på at du ikke steker kaken for lengde dersom du ønsker at den skal være klissete inni. Den vil bli litt fastere ved avkjøling.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kladdkake-med-paerer