Mandelkonfektkake med pærer og kardemomme



Ingredienser

Mandelkonfektkake:
♥ 3 dl mandelmel (se tips)
♥ 1,5 dl sukker
♥ 150 g smør
♥ 2 egg

Topping:
♥ 2 pærer
♥ 2 ss mandelflak
♥ 1 ts støtt kardemomme (se tips)
♥ 2 ss flytende honning

Fremgangsmåte

Mandelkonfektkake:
Ha mandelmel og sukker i en bolle. Tilsett smeltet smør og bland sammen. Ha i eggene og rør deigen raskt sammen.

Ha deigen i en liten, rund form (20 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Topping:
Skrell og rens pærene. Del dem i tynne skiver (se tips). Legg pæreskivene på toppen av deigen.

Dryss over mandelflak og støtt kardemomme (se tips).

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 35 minutter. Kaken skal være gjennomstekt, men fortsatt virke litt bløt.

Ta kaken ut av ovnen og ringle over flytende honning. La kaken bli helt kald i formen, og sett den helst i kjøleskapet til dagen etter (se tips).

Løsne kaken fra formen, dra av bakepapiret fra undersiden og sett kaken på et fat.

Pisket krem er nydelig tilbehør til denne kaken.

Tips

♥ Jeg har her brukt ferdigkjøpt, lyst mandelmel (laget av skåldede mandler). Ikke bruk fettredusert mandelmel.

♥ Skjær pærene i tynne skiver slik at de holder seg på toppen av kaken. Tykke skiver vil bli for tunge, og synker ned i deigen i løpet av stekingen.

♥ Jeg bruker støtt kardemomme oppå kaken. Dette er kardemommekjerner som jeg har knust (støtt) i morter til de blir grovkornet. Støtt kardemomme gir en mye bedre kardemommesmak enn malt kardemommepulver. Man får nå kjøpt kardemommekjerner i mange matbutikker. Dersom du bare finner hele, grønne kardemommekapsler, tar du først ut kjernene inni kapselen og knuser disse i en morter (den grønne kapselen kan kastes).

♥ Det er riktig at det ikke skal være hverken hvetemel eller bakepulver i deigen. Dette gjør at kaken blir bløt og konfektaktig også når den er avkjølt.

♥ Jeg anbefaler å først avkjøle kaken i formen på kjøkkenbenken, og deretter ha formen i en plastpose og sette i kjøleskapet over natten. Dagen etter vil kaken være så fast at den med letthet kan tas ut av formen.

♥ Jeg liker å oppbevare kaken kjølig, og innpakket i først bakepapir og deretter aluminiumsfolie. Da vil kaken holde seg i mange dager. Den er også kjempefin å fryse (og faktisk kjempegod å spise rett fra fryseren).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelkonfektkake-med-paerer-og-kardemomme