



## 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 vekselvis 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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/paerekake-med-valnotter>