Fransk pæreterte



Ingredienser

Paibunn ("paté brisée"):
250 g hvetemel
30 g sukker
125 g smør
1 eggeplomme
4 ss kaldt vann

Fyll ("crème frangipane"):
200 g smør
200 g melis
200 g råmarsipan
4 egg
1 vaniljestang
1/2 ts kanel
1 dl rom
50 g hvetemel

1 stor boks hermetiske pærer

Fremgangsmåte

Bland mel og sukker. Smuldre i mykt smør. Tilsett eggeplomme og vann og kna deigen raskt sammen. Har du food processor kan du i stedet ha alle ingrediensene i på en gang og kjøre på full hastighet med hakkekniv til deigen samler seg. Sett deigen kjølig en liten stund.

Kjevle ut deigen eller trykk den ut i en godt smurt paiform (ca 27 cm i diameter) med høye kanter. (Har du ikke en form med høye kanter, må du bruke en form som er større (minst 30 cm) i omkrets.) Fest en remse med aluminiumsfolie langs kanten på formen (dette forhindrer at deigen krymper nedover under stekingen). Stek paibunnen på rist midt i ovnen ved 150°C i 15 min. Avkjøl. Fjern aluminiumsfolien forsiktig. Øk varmen på ovnen til 175°C.

Alle ingrediensene til crème frangipane has i en food processor med hakkekniv og kjøres til massen er jevn og klumpfri (bruk romtemperert smør, skrap frøene ut av vaniljestangen og del marsipanene opp i mindre biter). Rør inn hvetemelet til slutt.

La de hermetiske pærene renne godt av seg. Skjær dem i skiver og legg dem utover paibunnen. Fordel fyllet over pærene. Stek kaken på rist midt i ovnen ved 175°C i 40 min. Avkjøl.

Tips

Bruk råmarsipan til fyllet, for eksempel "Ekte marsipan" fra Odense (lilla rull).

1 stor boks hermetiske pærer tilsvarer 460 g avrent vekt.

Bruk gjerne en paiform med avtagbar kant. Kaken er lettere å få ut av formen når den er helt kald.

Før servering bør pæreterten lunkes litt i ovnen. Serveres med pisket krem eller vaniljeis.

Oppskriften er hentet fra boken "Kjendisenes beste kaker og andre favoritter" (Orion forlag, 2004).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fransk-paereterte