Pærepai med nøttelokk



Ingredienser

Paibunn:
150 g smør
2 dl sammalt hvete
2,5 dl hvetemel
1 ss sukker

Fyll:
3 godt modne pærer

Nøttelokk:
25 g smør
1 dl honning
skallet av 1/2 sitron
2 dl hasselnøtter
1 ss sammalt hvete

Fremgangsmåte

Ha ingrediensene til paibunnen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. (Har du ikke food processor, blander du først de tørre ingrediensene og smuldrer så inn smøret med fingrene.)

Klem deigen utover i en smurt paiform (24 cm i diameter). Fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (se tips). Stek paibunnen på rist midt i ovnen ved 225°C i 8-10 min. Ta kaken ut av ovnen og fjern forsiktig aluminiumsfolien. Avkjøl.

Skrell pærene og del dem i store biter. Legg dem utover paibunnen.

Til nøttelokket smeltes smøret i en kjele sammen med honning. Tilsett revet sitronskall, grovt hakkede nøtter og til slutt melet. Fordel blandingen jevnt over pærene med en spiseskje.

Stek kaken videre midt i ovnen ved 200°C i 20-25 min. Dekk eventuelt over kaken med et stykke bakepapir de siste 10 minuttene av steketiden for å unngå at nøttene blir for brune.

Serveres lunken, gjerne med pisket krem eller is!

Tips

Det å feste aluminiumsfolie langsmed kanten under forstekingen av paibunnen, forhindrer at deigen krymper nedover i kantene under stekingen.

Kaken smaker best samme dag den er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/paerepai-med-nottelokk