Det søte liv...

Pærekake med krem



Ingredienser

3 egg
3 dl sukker
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
4,5 dl hvetemel
1,5 dl melk
150 g smør
revet skall av 1 sitron
- -
3 pærer
2 dl vann
2 ss sukker

Pynt:
3 dl kremfløte
2 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte

Start med å skrelle og rense pærene og dele dem opp i mindre terninger. Ha pærebitene i en kjele sammen med 2 dl vann og 2 ss sukker. La pærebitene småkoke til de er møre. Ta kjelen av platen og avkjøl.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Rør i revet sitronskall. Smelt smøret og bland med melken. Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker godt sammen. Ha det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørmelken. Sil vekk overflødig vann fra pærene og vend pærebitene forsiktig inn i deigen.

Hell kakerøren i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Stek kaken nederst i ovnen ved 175°C i ca 45-60 min, til kaken er gjennomstekt.

Avkjøl kaken helt i formen før den løsnes forsiktig. Vend kaken ut av formen og dra av bakepapiret. Sett kaken på et passende kakefat og pynt med pisket krem som er smaksatt med vaniljesukker.

Tips

Vær oppmerksom på at pærebitene kommer til å synke litt ned i bunnen av kaken under stekingen.

Uten krem holder denne pærekaken seg i flere dager om den pakkes godt inn i plast. Den kan også fryses. Med krem er kaken best samme dag så kremen er helt fersk.

Hvis du vil variere kaken, kan du drysse høvlet sjokolade på toppen av kremen. Det er da ikke nødvendig å ha vaniljesukker i kremen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/paerekake-med-krem