Pærekake med vaniljekrem



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 2 store egg
♥ 200 g hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver

Fyll:
♥ 3 pærer
♥ 3 dl vaniljekrem
♥ 2 ts kanel
♥ 2 ss sukker
♥ 3 ss mandelflak

Fremgangsmåte

Pisk smør og sukker til lys og luftig smørkrem. Ha i ett og ett egg og pisk godt mellom hvert. Sikt i det tørre og bland deigen godt sammen.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) som har bakepapir i bunnen. Jevn til overflaten.

Skrell pærene og del dem i båter som så skjæres i skiver.

Stikk pæreskivene ned i deigen i en pent sirkelmønster. Fordel vaniljekremen mellom pæreskivene i klatter.

Dryss over godt med kanel og strø til slutt over sukker og mandelflak.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 40-50 minutter.

Avkjøl kaken i formen. Løsne kaken fra formen ved å skjære forsiktig langsmed kanten av formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Tips

♥ Kaken er fin å fryse!

♥ Det går fint å droppe mandelflak dersom du vil ha en nøttefri kake.

♥ Bruk hjemmelaget vaniljekrem eller ferdigkjøpt. Kaken og kan også lages uten vaniljekrem. I så fall er det bare å droppe den og følge fremgangsmåten for øvrig.

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

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