Galette med fiken, pærer og Brie



Ingredienser

♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 0,5 dl sukker
♥ 1 ts bakepulver
♥ 125 g smør
♥ 1 egg
♥ 1 eggehvite

Fyll:
♥ 2 ss fikensyltetøy
♥ 3 pærer
♥ 0,5 dl brunt sukker
♥ 4 ferske fiken
♥ 250 g Brie de Paris

Pynt:
♥ 50 g valnøtter
♥ 3 ss flytende honning
♥ 1 eggeplommer
♥ 3 ss brunt sukker

Fremgangsmåte

Ha mel, sukker og bakepulver i en food processor med hakkekniv. Tilsett smør som er oppdelt i biter. Kjør blandingen sammen slik at smøret smuldrer seg fint i det tørre. Tilsett det hele egget og den ene eggehviten og kjør blandingen videre slik at deigen samler seg. Klem deigen sammen og legg den eventuelt i kjøleskapet i et kvarter slik at den blir litt fastere i konsistensen hvis du synes den er bløt.

Finn frem en stekeplate og dekk den med bakepapir. Kjevle ut deigen direkte på bakepapiret til en stor sirkel.

Smør fikensyltetøy på deigsirkelen, men la det være igen en ytre kant langsmed sirkelen på ca 5 cm som er uten syltetøy.

Skrell pærene og del dem opp i skiver. Legg pæreskivene tett i tett utover deigen der du har syltetøy. Dryss over brunt sukker. Skjær brieosten opp i skiver og legg over pærene. Skjær også ferske fiken i tykke skiver og legg dem på toppen av kaken innimellom brieosten.

Brett så den rene deigkanten langsmed sirkelen innover slik at du pakker inn kanten på kaken med deig. Pensle over deigkanten med eggeplommen og dryss brunt sukker over kanten. Ringle flytende honning på kryss og tvers over hele kaken og dryss over hakkede valnøtter.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 35-40 minutter. Kaken er ferdig når den er gyllenbrun i kantene og osten er varm og smeltet.

Serveres varm og nylaget!

Tips

♥ Det fine med å bruke brie, er at den smelter godt og derfor er veldig godt egnet til å varmes i ovnen. Jeg har brukt **Brie de Paris**, som er en tradisjonell fransk brie med mild og fyldig smak. Brie de Paris er en veldig populær brieost som fås kjøpt i de fleste store matbutikkene i Norge.

♥ Som fikensyltetøy brukte jeg en nydelig variant fra Stonewell Kitchen. Du kan også bruke annen type fikensyltetøy hvis du har det. Aprikossyltetøy er også et veldig godt alternativ.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/galette-med-fiken-paerer-og-brie