Det søte liv...

Pæregalette med valnøtter og honning



Ingredienser

Mørdeig:
♥ 3,5 dl hvetemel
♥ 2 dl melis
♥ 100 g smør
♥ 1 egg

Fyll:
♥ 200 g eple- eller pæresyltetøy
♥ 4 store pærer

Pynt:
♥ 1 egg til pensling
♥ 3 ss perlesukker
♥ 50 g valnøtter
♥ 3 ss flytende honning

Servering:
♥ 1 liter vaniljeis

Fremgangsmåte

Ha mel og melis i en food processor med hakkekniv. Del opp smøret ha det i food processoren sammen med det tørre. Kjør dette sammen slik at smøret smuler seg i det tørre. Tilsett egget og kjør food processoren videre til deigen samler seg.

Kjevle ut deigen på et stykke bakepapir til en sirkel som er ca. 26 cm i diameter. Det er ikke så viktig at formen blir helt rund. Flytt bakepapiret med deigsirkelen over på

en stekeplate.

Smør syltetøy på deigen (jeg har brukt eplesyltetøy med biter), men la de ytterste 4 cm langsmed kanten være uten syltetøy.

Skrell og rens pærene og del dem i skiver som legges oppå syltetøyet. Brett deigkanten innover mot fyllet.

Pensle deigkanten med sammenpisket egg. Dryss perlesukker på deigkanten. Fordel grovt hakkede valnøtter over terten og ringle over flytende honning.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 45-55 minutter. Kaken er ferdig når deigkanten er gyllen.

Server kaken gjerne varm og nylaget, og helst sammen med vaniljeis!

Tips

♥ Kaken smaker aller best samme dag den er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/paeregalette-med-valnotter-og-honning