

Desserten tillagades av Stig

Dessert

Päronkaka med citron

Ingredienser: 12 bitar

2 päron
0,5 citron
75 g smör
2 ägg
1,5 dl strösocker
2,5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 msk vaniljsocker



Toscatäcke

75 g smör
1 dl strösocker
0,5 msk vaniljsocker
2 msk mjölk
2 msk mjöl
75 g mandelflingor

Gör så här:

Ugn 175°

Skala och kärna ur päronen. Skär dem i 2 x 2 cm stora bitar. Skölj citronen i ljummet vatten. Riv skalet och pressa 1 msk citronsaft. Blanda päronbitarna med citronsaften.

Smält smöret och låt det svalna. Vispa ägg och socker pösigt. Tillsätt citronskal och smör. Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker ner i smeten, vispa ihop tillsätt sedan päronbitarna och blanda ihop ordentligt.

Häll smeten i en smord form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter. Grädda kakan i nedre delen sv ugnen ca 25 min i 175° grader.

Toscatäcke: Blanda smör, socker, vaniljsocker och mjölk i en kastrull. Koka upp på medelstark värme under omrörning. Ta kastrullen åt sidan och blanda i mandeln

Tag kakan ur ugnen och häll på toscasmeten. Grädda kakan i mitten av ugnen i ca 20 min, tills täcket fått fin färg. Tag ut och låt svalna.

Lossa kakan från formen och låt den kallna före servering

Servera med smaksatt grädde eller glass.

Xanté
Cognac & Pear

Produktnummer: Nr 646

Mycket söt smak med tydlig karaktär av päron. Ton av cognac.
Serveras kyld som avec eller används som drinkingrediens.

