

Pæretærte med marcipan

Opskrift til 8 stykker

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

45 minutter

Samlet tid

en times tid

Ingredienser

- 150 g sukker
- 150 g marcipan
- 150 g smør (blødt)
- 3 æg
- 2 tsk. mandelessens
- 150 g hvedemel
- 1/2 tsk. salt
- 3 pærer

Sådan gør du

1. Tag smørret ud af køleskabet, så det kan nå at blive en smule mere blødt. Tænd også ovnen på 175 grader varmluft.
2. Pisk smør, sukker og marcipan sammen til en luftig masse
3. Tilsæt æg 1 af gangen imens der piskes.
4. Kom så mandelessens, mel og salt ved og rør det godt sammen.
5. Hæld dejen ud i en smurt tærteform
6. Skær pærer ud i skiver eller både. Jeg beholdt skrællen på, men fjernede selvfølgelig kernehuset og top og bund. Læg nu de her skiver af pære rundt i en cirkel med "skræl-siden" nedad, så der er plads til masser af pærer i kagen. Jeg lavede en ydercirkel og en indercirkel med pærer. Pres dem godt ned i dejen
7. Bag kagen i 35 minutter. Drys så lidt ekstra sukker på toppen og bag kagen yderligere 10 minutter – så det kan karamellisere en smule.