

Pæretærte uden sukker

Ingredienser

Pæretærte

- 50 g hasselnødder
- 3 æg
- 1 dl mel (enten hvedemel eller fra nødder, som er blendet)
- 1 tsk. bagepulver
- 2 spsk. agavesirup
- 100 g mandler
- 2 tsk. mandelessens
- 50 g smør eller kokosolie
- 1/4 tsk. salt
- 1-2 pærer

Crème fraiche-skum

- 1 dl crème fraiche
- 1 dl piskefløde
- 1/2 tsk. vaniljepulver

Sådan gør du

1. Start med at komme hasselnødderne i ovnen i 10 minutters tid ved 200 grader, fjern nu skallerne og kasser disse – læg hasselnødderne til side (lad ovnen stå tændt)
2. Kom æg, mel, bagepulver, sirup, mandler, mandelessens og smør i en foodprocesser eller minihakker og kørs til det er en samlet masse
3. Kom dejen ud i en tærteform
4. Skræl pærerne, udkern dem og skær dem i tynde både
5. Læg pærerne som vist på billedet og kom hasselnødderne (som lige hakkes groft) langs kanten af tærteformen
6. Bag tærten i 25-30 minutter
7. Imens pisker du fløde og blander det med crème fraiche og vanilje
8. Server den lune pæretærte med cremefraiche-fløden