

Pæretærte med bagt marcipan creme

mandag 12. januar 2015

Ingredienser

Creme

150 gr. Marcipan

100 g flormelis

75 g smør

1 æg

½ dl piskefløde

3-4 halve pærer (fra dåse)

50 gr.hakkede mandler

Tilbehør

1/4 piskefløde

Fremgangsmåde

Creme

Riv marcipanen groft og bland med flormelis. Tilsæt smør og vend det sammenpiskede æg og piskefløde forsigtigt i cremen.

Læg tærtedejen i en smurt form.

Kom cremen i formen, skær hver pære i 4 stykker og læg dem ovenpå.

Drys de hakkede mandler henover.

Bagetid ca. 40-45 minutter i en 200° C varm ovn.

Serveres med fløde skum