

Pærekage med marcipan

Mandag 20. januar 2020

Ingredienser

75 g smør (blødt)

150 g sukker

2 tsk. vaniljesukker

100 gr. marcipan (kold)

3 æg

1 ½ tsk. bagepulver

125 gr. hvedemel

1 dl mælk

1 pære

Topping

2 pærer (faste)

1 spsk. sukker

Fremgangsmåde

Rør smør, sukker og vaniljesukker sammen til en luftig og lys masse. Riv marcipanen i, og rør det sammen.

Rør æggene i ét ad gangen. Rør kun, til hvert æg lige netop er inkorporeret i dejen. Bland bagepulver og hvedemel i en skål, og sigt halvdelen i dejen. Vend det forsigtigt i, og vend herefter mælken i. Sigt resten af melet, og vend det i dejen.

Skær pæren ud i små tern, og vend dem i kagedejen. Hæld dejen op i en form (24 x 24 cm), der er smurt med lidt smør eller beklædt med bagepapir.

Skær pærene til toppingen ud i tynde både, og fordel dem på toppen af kagen. Tryk dem en lille smule ned, og drys med sukker.

Bag pærekagen ved 180 grader i 45-50 min., til den er helt færdigbagt.

Kan serveres med flødeskum