

# Pærekage med flødeskum

## Mandag 27. februar 2023

### Ingredienser

200 gram smør blødt  
150 gram sukker  
3 æg  
200 gram hvedemel  
1 teskefuld bagepulver  
1 teskefuld vaniljesukker  
50 gram mørk chokolade  
3 pærer  
2 spiseskefulde perlesukker  
2 spiseskefulde hasselnøddeflager  
Lidt kanel  
¼ piskefløde

### Fremgangsmå

Smørret skal være blødt og ikke smeltet. Kommes i skålen til røremaskine, og røres luftigt med sukker.

Rør derefter æggene i et ad gangen. I en anden skål vejes hvedemel af og blandes med bagepulver og vaniljesukker

Vend hvedemelet i dejen med en dejskraber, så dejen er let og luftig.

#### Chokoladen hakkes

Pærerne deles i kvarte, kernehuset fjernes og pærerne deles i mindre både.

Smør en springform med en diameter på 24 centimer med smør og drys den med sukker. Også op ad siden.

Drys evt. med rasp, så slipper den nemmere

Fordel dejen jævnt i springformen og drys derefter den grofthakkede chokolade over.

Stik pærebådene ned i dejen, og drys med lidt perlesukker og hasselnøddeflager. Drys også med en smule kanel.

Bages v. 175 gr. hvor den skal have cirka 45 minutter. Mærk i kagen med en pind om den er nok, og det er den når dejen ikke hænger ved pinden.