

Päronkaka - Upp och ner



Ingredienser

- 2 st ägg
- 1 ½ dl socker
- 1 ½ dl vetemjöl
- 2 tsk vaniljsocker
- 1 tsk bakpulver
- ½ dl hett vatten
- Päron, färska eller en burk.
- Valnötter

Topping

- 50 gr smör
- ½ dl farinsocker
- ½ dl strösocker

Tips!

Här kommer ett gott och lätt recept med päron. Hittar du inga färska, mogna päron just när du vill baka så kan du köpa päron på burk, det blir också gott. Se bara till att du låter päronen rinna av ordentligt så att det inte blir för mycket vätska. Tycker du inte om, eller tål du inte valnötter så kan du bara hoppa över det.

Så här gör du

1. Blanda smör, strösocker och farinsocker i en liten kastrull.
2. Koka upp under tiden som du rör i grytan på medelhög värme. Om smöret separerar sig från sockret, höj då värmen och vispa/rör runt snabbt i grytan tills det blir som en "smet".
3. Häll blandningen i botten på din bakform, en lite större eller flera små. Botten ska bli toppen! Jag valde en större rund form, 22 cm i diameter)
4. Skär päronen i skivor, skär bort kärnhuset. Mina skivor var ca 4 mm tjocka. Lägg ut päron skivorna ovanpå knäcksmeten tillsammans med valnötter.
5. Om du vill vara säker på att päronen syns tydligt, bred då ut ett tunt lager av knäcksmeten först, sedan päronskivor och sedan mer smet.
6. Vispa ägg och socker i en större skål.
7. Blanda vetemjöl, bakpulver och vaniljsocker i en liten skål.
8. Sikta ner mjölblandningen lite i taget i äggsmeten.
9. Tillsätt hett vatten. Häll ner smeten i din form eller formarna.
10. Grädda i 175 grader. Små formar: ca 10 min beroende på ugn, tills de blir bruna. En stor kaka : ca 40- 50 min.
Om du är osäker på hur länge en mjuk kaka ska gräddas. Använd en sticka när du tror att kakan är färdig. Öppna försiktigt ugnsluckan och stick ner pinnen i kakan. Om stickan/pinnen kommer upp kladdig behöver kakan gräddas lite till. När pinnen kommer upp torr är kakan färdig!

Nu är det bara att njuta!



@bakamedmarie
@bakamedmarie
bakamedmarie.se

