

Pæretærte

Mørdej:

150 g. Smør

300 g. Mel

100 g. Flormelis

1/2 tsk. Vanillekorn el. 1 tsk. Vanillesukker

Smør, mel, flormelis og vanille æltes sammen og trykkes ud i en smurt tærteform, et stykke bagepapir klippes til og trykkes fladt ned på dejen og op af siderne. Stilles på køl i ca. 20 min. Forbages ved 190 grader i ca. 10 min.

Marcipanmasse:

100 g. Smør

100 g. Marcipan

100 g. Sukker

4 stk. Æg

1 dåse Syltede pærer

Mandelsplitter

Smør, sukker og marcipan æltes sammen. Æt æg piskes i af gangen.

Pærene skæres i både og lægges på den forbagte tærtebund, marcipanmassen fordeles over pærene og mandelsplitter drysses over.

Tærten bages ved 190 grader i ca. 25 min. til den er gylden.

Serveres med creme fraiche eller flødeskum.