

Päronkaka med tosca

2 päron
0,5 citron
75 g smör
2 ägg
1,5 dl socker
2,5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver

Tosca

75 g Smör
1 dl Socker
2 msk Mjök
2 msk Vetemjöl
75 g Flagad mandel

sätt ugnen på 175 grader

Skala o kärna ur päronen. Skär dem i 2x2 cm stora bitar. Skölj citronen i ljummet vatten. Riv skalet och pressa ut 1 msk saft.
Blanda päronbitarna med citronsaften.

Smält smöret o låt det svalna. Vispa ägg o socker pösigt. Tillsätt citronskal o smör. Blanda mjöl o bakpulver rör ned i smeten och tillsätt päronbitarna.

Häll smeten i smord form 24cm . Grädda i nedre delen av ugnen ca 25 min.

Toscatäcke

Blanda smör socker mjök o mjöl i en kastrull
Koka på medelvärme under omrörning
Ta kastrullen från värmen blanda i mandel
Ta kakan ur ugnen och häll på toscan.
Grädda i 20 min till fin färg