

PÆREKAGE MED MARCIPAN

Fugtig og svampet pærekage med marcipan, som tilføjer en virkelig skøn smag til kagen og passer perfekt til de saftige pærer. Server f.eks. kagen med flødeskum, vaniljeis eller creme fraiche og en god kop kaffe eller te til.

•

Til

- 175 g smør (blødt)
- 150 g sukker
- 2 tsk vaniljesukker
- 100 g marcipan (kold)
- 3 æg
- 1 ½ tsk bagepulver
- 125 g hvedemel
- 1 dl mælk
- 1 pære (fast)

Til topping

- 2 pærer (faste)
- 1 spsk sukker

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 pærerne 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.

