



DESSERT

Pæretærte m. bagt marcipan creme.

Ingredienser:

Dej:

150 gr.	Hvedemel
1 stk.	Æggeblomme
100 gr.	Smør
1 spsk.	Koldt vand
2 spsk.	Flormelis

Antal personer: 4-6

Creme:

125 gr.	Marcipan rå
100 gr.	Flormelis
75 gr.	Smør
½ dl.	Piskefløde
1 stk.	Æg
3-4 stk.	Halve pærer fra dåse
1/4 ltr.	Mathilde creme til pynt

Fremgangsmåde:

Mørdej: Ælt alle ingredienser sammen til en ensartet dej. Lad dejen hvile i køleskab ca. 1 time.

Rul dejen ud og kom den i en smurt tærteform (ca. 22 cm), så dejen går helt op ad siderne. Kom cremen i formen, skær hver pære i 4 stykker og læg dem ovenpå, i dit eget »mønster«.

Creme: Riv marcipanen groft og bland med flormelis. Tilsæt smør og vend det sammenpiskede æg og piskefløde forsigtigt i cremen.

Bagetid porcelænsform: Ca. 40-45 min. i en forvarmet 200° varm ovn. (Metalform ca. 5 min. mindre)

Servér tærten kold med pisket Mathilde creme.