



DESSERT

Pæretærte m. makroner

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 2 stk. *Pærer store eller 3-4 små*
- 2 tsk. *Vaniljesukker*
- 75 gr. *Flormelis*
- 5 stk. *Æggehvider*
- 250 gr. *Makroner små (knuses til grov rasp i en plastpose)*
- 125 gr. *Margarine*
- 50 gr. *Hvedemel*
- 500 gr. *Creme fraiche*
- 25 gr. *Perlesukker (kan udelades)*

Fremgangsmåde: Skræl evt. pærerne og skær dem i mundrette stykker. Pisk æggehviderne helt stive, tilsæt herefter sukker og vanillesukker og pisk til en blød og luftig marengsmasse. I en anden skål blandes smeltet margarine, hvedemel og knuste makroner. Marengsmassen vendes forsigtigt i makrondejen sammen med pærestykkerne. Fordel dejen i en springform (ca. 22-24 cm) foret med bagepapir, pynt evt. med lidt perlesukker på toppen og bag kagen ved 160 grader (ikke varmluft) i ca. 1 time til den er gylden og gennembagt. Afkøl kagen og server med creme fraiche, irørt måske en tsk. vaniljesukker (flødeskum eller vanilleis kan også bruges).