

päronkaka med pecan, rosmarin och lingongrädde!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Päronkaka med pecan, rosmarin och lingongrädde

12 bitar

Ingredienser:

150 g smör, tärningar

1,5 dl socker

1 st ägg

1 dl vetemjöl

1,5 dl rågmjöl

2 st päron

2 msk ingefära, färsk,
riven

2 msk rosmarin,
finhackad

1 dl pecannötter

Topping

rosmarin

flingsalt

Vid servering

2 dl vispgrädde

2 msk lingon, rårörda

Gör så här:

Sätt ugnen på 175°C.

Nyp ihop smör och socker i en bunke. Tillsätt ägg och blanda väl. Rör ner vetemjöl, rågmjöl, ingefära och rosmarin. Blanda till en jämn deg. Tryck ut degen jämnt i formen.

Dela, kärna ur och skär päronen i 0,5 cm tunna skivor. Tryck ner päronskivorna och pecannötterna i ett fint mönster på kakan. Grädda i mitten av ugnen i ca 40 minuter. Låt svalna. Toppa med flingsalt. Servera med lingongrädde.