

Päronkaka med valnötter och kardemumma!



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



Päronkaka med valnötter och kardemumma

10 bitar

Ingredienser:

Karamelliserade päron

25 g smör
0,5 dl farinsocker
2 msk honung
2 st päron
1 dl valnötter

Smet

125 g smör
1,5 dl socker
1 tsk vaniljsocker
1,5 dl honung
3 st ägg
3,5 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 dl filmjöl
1,5 tsk kardemumma

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C.

Smörj en form med löstagbar kant, 24 cm i diameter. Klä gärna botten med bakplåtspapper.

Smält smöret och rör i farinsocker och honung och bred ut i formen.

Kärna ur och skär päron i tunna skivor. Lägg skivorna i ett vackert mönster i formen. Strö i valnötter mellan päronen.

Rör smör, socker och vaniljsocker poröst, gärna med elvisp. Tillsätt honung och vispa två minuter. Tillsätt äggen ett i taget under vispning. Rör i filmjöl.

Blanda mjöl, kardemumma och bakpulver och rör ner i smeten. Fördela smeten över päronen. Grädda i nedre delen av ugnen i ca 1 tim. Låt kakan vila i formen i 10 minuter innan den stjälpes upp.