

Efterrätt Sid 1

Desseter

4 Knäckgratinerad päron- och nougatkaka

Ingredienser 6 port.

3 st päron, måste vara mogna och mjuka

Till kakkbotten:

5 ägg delade i gulor resp. vitor

2 dl vetemjöl

1 1/2 dl socker

1/2 dl mald mandel

Till 5 dl kräm

1/2 dl matzena

5 äggulor

2 1/2 dl mjölk

2 1/2 dl kaffebrädd

1/2 dl socker

100 g nougat (grov rivet)

Till gratinering

1/2 dl vispbrädd

1 msk florsocker



Efterrätt sid 2

Tillagning:

Kakbotten: vispa äggulor, mandel och socker pösigt, vänd ner mjölet. Vispa äggvitorna till hårt skum och vänd ner dem i äggulsmeten.

Sätt ugnen på 175°, bred ut kaksmeten på bakplåtspapper 1-2 cm tjockt.

Grädda i 15-20 min.

När botten är färdig vänds den ut på en plåt och pappret avlägsnas.

Dela botten horisontellt, skär botten i samma storlek som serveringsformen.

Kräm: rör maizena, äggulor och 1/2 dl av mjölken i en skål.

Låt grädden koka upp tillsammans med resten av mjölken och sockret till strax under kokpunkten.

Dra kastrullen av plattan och håll i maizenablandningen. Låt sjuda under konstant omrörning medan krämen tjocknar.

OBS den får inte koka!

Dra kastrullen av plattan och vispa ner nougaten.

Lägg en av bottenarna i serveringsformen.

Skala och klyfta päronen och lägg hälften av päronen i ett tunt lager på mandelbotten.

Täck päronen i formen med c:a hälften av den varma krämen.

Lägg på den andra botten och ett lager päron till, täck med kräm.

Spara c:a 4 msk av krämen till gratinering.

Gratinering: vispa grädden lätt och blanda ner c:a 4 msk av nougatkrämen.

Bred över krämen och sikta ett tunt lager florsocker över.

Ställ in formen ett ögonblick under het grill så att sockret karamelliseras.

Låt desserten svalna och ställ den i kylskåp.

Serveras kall.

Vintips:

Château du Moulin, Loupiac, Bordeaux.

Frankrike 83558