

## Pæretærte



6 personer

150 g smør  
240 g hvedemel  
125 g sukker  
1 tsk vaniljesukker  
½ tsk stødt ingefær  
1 æg  
1 spsk vand  
4 pærer, ca. 600 g \*)

### Tilbehør

¼ liter piskefløde eller 2½ dl Creme Fraiche 38%.

Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melet. Bland sukker, vaniljesukker og ingefær i. Saml dejen hurtigt med æg og vand. Læg dejen koldt 1 time. Smør en tærteform eller springform, 23 cm i diameter. Del dejen i 2 dele, og rul hver del ud i en rund plade, der passer til formen. Læg den ene del i formens bund, og pres dejen op langs kanten. Skræl pærerne og flæk dem. Tag kernehuset ud og læg de halve pærer i formen med den buede side opad, og med stilkenden mod midten. Læg den anden plade dej over pærerne og tryk godt til i kanten. Pensl med koldt vand og drys med lidt sukker. Bag tærten midt i ovnen ved 200° i 40 minutter. Server den lun.

\*) Tærten kan også tilberedes med pærer fra dåse eller friske æbler.

Tips: Den færdigtilberedte pæretærte kan fryses rå og optøes ved stuetemperatur og bages.

Kilde : Karolines Køkken

10.01.2013