

PÆRETÆRTE

6 personer

150 g smør
240 g hvedemel
125 g sukker (1½ dl)
1 tsk. vaniljesukker
½ tsk. ingefær
1 æg
Evt. 1 spsk. vand
Ca. 4 pærer



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 i 1 time. Smør en tærteform eller springform (ca. 23 cm i diameter). Del dejen i 2 dele, rul hver del ud i en rund plade, der passer til formen. Læg den ene 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 i kanten. Pensl med koldt vand og drys med lidt sukker. Bag tærten midt i ovnen i ca. 40 min. ved 200°.

Tips: Tærten kan også tilberedes med pærer fra dåse eller friske æbler.

Server tærten lun med flødeskum eller cremefraiche.