



Velegnet til frysning

## Ingredienser

5 pærer

Smuldredej:

70 g marcipan

70 g rørsukker

70 g hvedemel

50 g valnøddekerner

1 knsp. salt

1 tsk. vanillesukker

70 g flydende margarine

Tilbehør: Creme fraiche, flødeskum eller vanilleis

## Beskrivelse

Hak valnødderne groft. Pærerne skrælles, skæres i tern og fordeles i en smurt tærteform (28 cm i diameter). Marcipanen rives fint og blandes med sukker, hvedemel, valnødder, salt, vanillesukker og margarine. Dejen røres grundigt igennem og fordeles ud over pærerne. Tærten bages ved 200 grader i 25 minutter midt i ovnen. Kagen serveres lun eller kold med creme fraiche, flødeskum eller vanilleis.