

Pæretærte

Du skal bruge:

140 g [Linsedej](#)

200 g [Mazarinmasse](#)

100 g Pærer

130 g [Kransekagemasse](#)

6 g Sukker

Tærteform

Spaghetti tyl (kan undværes, fordel da bare kransekagemassen ud over tærten)

+ Udstikker (brug evt. en mellemstor gryde)

(se indlægget om grunddeje for flere detaljer)

Sådan gør du:

1. Linsedej rulles ned på 3 mm tykkelse og stikkes ud med udstikkeren.
2. Tærteformen fores med linsedejen, og de 200 g mazarinmasse fyldes i.
3. 100 g pærer (skåret i store stykker uden skræl) fordeles ud på massen.
4. 130 g kransekagemasse sprøjtes ud over pærene med en Spaghetti-tyl.
5. Sukker drysses på toppen.
7. Bag tærten ved 190 C grader i ca. 35 min.

Hvis man ikke er så meget til pære, så kan det nemt skiftes ud til fx. hindbær, brombær, rababer, æble osv. Her kan man være rigtig kreativ.