



## Dessert

### Pæretærte

#### Ingredienser:

100 gr.	Margarine
150 gr.	Mel
100 gr.	Sukker
1 tsk.	Vanillesukker
¼ tsk.	Ingefær stødt
1 stk.	Æg
1 ds.	Pærer
¼ ltr.	Piskefløde

**Antal personer: 4**

#### Fremgangsmåde:

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 (ca. 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. 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 i ca. 40 min. ved 200°. Server den lun.

Tilsæt fløden 1 tsk. Vanillesukker og pisk til skum, som serveres i en skål.