

PÄRONKAKA VALMONT

Mördeg 8 port

125 gr margarin
1 ¼ dl socker
5 dl vetemjöl
1 ägggula

Mazarinmassa

300 gram mandelmassa
150 gram margarin
3 st ägg
1,42 dl potatismjöl

Fyllning

4 välmogna saftiga päron
3 msk socker
1 msk malen kardemumma
100 gram valnötter

Blanda ingredienserna till mördegen och arbeta ihop den tills den blir smidig. Lägg in degen i kylskåp och låt den bli kall. Värm ugnen till 175 °. Pensla pajformen med margarin. Kavla ut den kylda mördegen, ½ cm tjock, och fodra formen. Nagga.

Kör mandelmassan slät i matberedare, tillsätt mjukt margarin lite i taget. Därefter äggen var för sig. Rör till sist i potatismjölet.

Skala och kärna ur päronen. Dela i klyftor. Blanda sockret med karde- mumman och med päronen. Stryk mazarinmassan jämt över mördegs- botten. Lägg i päronen i ett vackert mönster och placera valnötterna ovanpå. Grädda kakan i ca 40 minuter, eller tills fyllningen stannar och kakan är gyllenbrun.