

Pærer i filodej

10 portioner

INGREDIENSER

10 stk små pærer, fx Clara Frijs
2dl Tørsleffs saba
150g sukker
1 stk citron
1 stk kanelstang
1 L vand

500g Tørsleffs vaniljekagecreme, bagefast

100g smør
6 plader filodej
150g sukker

Flormelis

TILBEREDNING

Skræl pærerne. Fjern kernehuset fra bunden. Bring saba, sukker og vand i kog sammen med skiver af citron og hel kanel. Tilsæt pærer og kog i 10 minutter. Trækker færdig under låg. Cirka 10-20 minutter, alt afhængig af modenhed. Pærerne tages op og lagen reduceres evt. yderligere.

Rør en portion vaniljekagecreme.

Smelt smørret og pensel filodejen. Strø sukker over. Læg filodejen, så du har tre lag. Skæres ud i passende stykker og sættes enten i bageringe eller muffinsforme. Læg en portion vaniljekagecreme på hver bund og afslut med pærer. Bages 12 minutter ved 180 grader.

Pynt de let kølede kager med sigtet flormelis. Serveres sammen med den reduceret sirup og eventuelt en kugle is.

