

Pistacietærte med pærer, sprød kage, citrus sauce og passionfrugtis.

Tærter 50 gr pistacienødder

100 gr flormelis

100 gr blødt smør

2 stk æg sammen pisket

25 gr mel sigtet

1/2 dl youghurt 10 %

Smør

Passions frugt 5 stk

1 dl æggeblommer

75 gr flormelis

3 dl piskefløde

Sprød kage 50 gr smør

½ dl æggehvider

50 gr flormelis

50 gr mel

Pærer 3 stk pærer

4 dl vand

100 gr sukker

1/2 stk citronsaft

Citrus sauce

2 stk lime (skræl og saft)

2 stk appelsiner (skræl og saft)

1 1/2 dl vand

150 gr sukker

1/2 tsk vanilje pulver

Tærter Kog vand, sukker og citronsaft op. Skræl pærer, fjern kernehus og skær dem i kvarte stykker. Kom dem op i lagen, dæk dem til med bagepapir, koges til de næsten er møre, lad dem trække i lagen i 10 min, tages op og skæres i små tern.

Mal nødderne i en blender med flormelis, kom dem op i en skål, rør æg og smør i med en hånd mixer, så dejen er samlet, kom mel og youghurt i, røres godt igennem.

Smør portionsforme med smør, fordel dejen, kom pærer tern på dejen og pres dem ned.

Sættes i en forvarmet ovn ved 175 g i 30-40 min.

Citrus sauce Riv skallen af lime og appelsiner og pres saften, kom saft, skal, vand, sukker og vanilje pulver i en gryde, kog det til det bliver sirupsagtigt.

Creme Del passionsfrugter, skrab kødet ud i en gryde, luner op, passeres igennem en fin sigte og afkøles.

Pisk æggeblommer og flormelis til det bliver en tyk æggesnaps, vend passionsfrugt i.

Pisk fløden stift, vend æggesnaps og fløden sammen, kom det op i portionsforme, sættes på frost indtil brug.

Sprød kage Smelt smørret i en gryde. Pisk æggehvider, flormelis og mel sammen, pisk den smeltet smør i, pisk det godt igennem, der må ikke være klumper, lad dejen hvile på køl i 15 min.

Smør dejen ud i smalle striber ca 8-10 cm på bagepapir, bages ved 170 g i ca 6-8 min.

til de er gyldne brune og afkøles.