

### Tart aux Poires “de Soleil” ( sjá einnig á næstu síðu) Ein af mínum uppáhalds tertum.....ÖG

#### Sykur deig “Pate sucrée”

500	g	Smjör
10	g	Salt
500	g	Sykur
1	Msk	Vanilla
3	St	EGG , eitt og eitt í einu
1	kg	HVEITI
(10	g	LYFTIDUFT MÁ SLEPPA)

Þeytið saman í hrærivélaskál með spaða mjúku smjöri, salti, sykur og vanillu, þegar það er orðið létt, bætið úti eggjunum eitt og eitt í einu, síðan hveitinu varlega saman við og hnoðið með hönunum. Látið standa í klst áður en það er notað.

Best er að fletja þetta deit út á milli smjör pappa eða að þekja með höndunum formið, er mjög mjúkt.

Ef að nota á lyfti duftið er það sett úti í byrjun.

#### Konditor krem “ crème Patissiere”

750	G	G-mjólk
250	G	Rjómi

#### Soðið saman

100	g	smjör
50	G	KARTÖFLUMJÖL
50	G	HVEITI

#### Smjörið er brætt og mjöli bætt úti

350-450	G	SYKUR
10	ST	EGGJARAUÐUR

Þeytt hvítt í hrærivél, smjóri og mjöli bætt úti síðan helming af sjóðandi vökvanum. Þegar það hefur samlagast þá er því hellt í pottinn og soðið uns það þykknar, alveg við suðu, halda þeim hita í 1-2 mínótur, hellt í skál og bætið með 100 g af köldu smjöri, stráðið sykru yfir og kælið



### Möndlukrem , “Crème Frangipane”

240	g	Möndlumassi XX
100	G	Smjör
100	g	Sykur
1	dl	Brennt tomm
4	ST	EGG

dass VANILLA – KANILDUFT

Keyrt eftir röð í rafmagns matvinsluvél eitt og eitt egg í einu.

### Soðnar perur

6-10	st	heilar perur
500	g	Sykur
1000	g	Vatn
2	st	Sítrónur
2	st	Kanilstangir
Dass		Vanilla
6	st	Negulnaglar

Skrælið perurnar og kjarn hreinsið eða hafið heilar með stilk og geymið í vatni með sítrónusafa

Sjóðið saman vatn sykur og krydd, þegar síður eru perurnar settar úti og lok á pottinn, gömul regla er að sniða smjörpappír ofaná perurnar til að halda þeim í kafi, sjóðið í ca 1 mín við lágan hita og látið síðan kólna í soðinu

NB; hætt er og mjög gott er að bæta sýrópið fyrir perurnar með rommi- engifer, hunangi þá minka sykurinn aðeins, stjörnu anís, kardimommum svo eitthvað sé nefnt,, passar vel við perur allt svona piparköku krydd.

### Samsetning

-Pate sucrée er flatt út og klætt í lausbotna tertumót, sem hefur verið smurt með feiti áður. Best er að fletja þetta deit út á milli smjörpappír eða að þekja með höndunum í formið

-Fyllt að hálfu með creme patissiere.

-Perurnar eru sneiddar niður og þerraðar síðan raðað á kremið, ath látið perurnar raðast eins og þær eru í laginu pressað þær aðeins ofaní kremið.

-Hellið síðan Frangipane kreminu yfir þannig að fljóti yfir perunum

Stráið vel með hrásykri eða flórsykri

-Bakað við 200°C heitum ofni í 20 - 30 mín

-Sykurinn á að byrja að karemellast er í lagi að hjálpa til í lokin með blusslampa

-Látið standa úti áður en hún er skorin

-Gefin volg, með ís. Td vanilluís, kanilís, rommís , hunangsís,

**Nb; Passa veruð uppá að botinn sé ekki of þunnur**

**-ef að hún er hituð upp er best að gera það í örbylgju og eða í salamander eða vel heitum ofni**

**-Geymist vel í ca 5daga**