



DESSERT

Pärongalette med creme fraiche

Kock: **Anna Edvinsson** Tid: **100 min** Portioner: **4**



Härlig galette med fyllning på päron, vanilj, honung och goda kryddor. Serveras med glass.

Degen ska vila i kylan minst 1 timme så arbetstiden är ca 45 minuter.



INGREDIENSER

Deg

100 gram smör
1 st ägg
2 dl dinkelmjöl, fullkorn
1 dl vetemjöl
0.5 dl kokossocker
0.5 krm salt

Fylling

1 st stort päron

0.75 dl creme fraiche
1 tsk kanel
1 tsk kardemumma
0.5 tsk vaniljpulver
honung

GÖR SÅ HÄR

- 1** Nyp ihop för hand eller använd en matberedare att blanda ihop alla ingredienser till botten och ställ sedan i kylan minst 1 timme.
- 2** Skär päronet i bitar och blanda allt till creme fraiche blandningen.
- 3** Kavla sedan ut degen på ett mjölat bakplåtspapper till en rund ring.
- 4** Bred på creme fraiche-blandningen på den utkavlade degen, inte hela vägen ut, spara någon centimeter från kanten, du ska kunna vika upp kanten sen. Lägg sedan på päronen, vik upp kanterna och ringla över lite honung.
- 5** Grädda i mitten av ugnen på 200 grader i ca 25min. Servera varm med vanilglass på.