



Mandelkaka med päron och ingefära

Kock: **Karin Högberg** Tid: **60 min** Portioner: **10**



Mandel, päron och ingefära smakar alldeles underbart gott tillsammans i den här saftiga kakan!



INGREDIENSER

150 g rumstemmerat smör
3 ägg
2.5 dl socker
2 mogna päron
3 cm färsk ingefära, ca
3 dl vetemjöl
2 dl mandelmjöl
2 tsk bakpulver
mandelmjöl/ströbröd och smör till formen

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader.
- 2** Vispa samman smör, socker och ägg.
- 3** Riv ingefäran fint och hacka päronen fint.
- 4** Blanda ner mjöl, mandelmjöl och bakpulver i smöret och tillsätt slutligen ingefära och päron. Rör om ordentligt.
- 5** Smöra en kakform och strö med antingen ströbröd eller mandelmjöl. Grädda kakan i mitten av ugnen i ca 30-35 minuter.