

Nøddekage med pærer

300 g hasselnødder
10 æggehvider
10 æggeblommer
300 g rørsukker
1 dl rasp
½ tsk. Bagepulver
En smule salt
2 -3 pærer, små tern
Lidt revet citronskal

Nødderne males fint.
Æggehviderne piskes stive med saltet.
Pisk sukkeret i lidt efter lidt.
Pisk til sukkeret er opløst.

Bland æggeblommerne lidt efter lidt i æggehviderne.
Bland nødderne med rasp og bagepulver.
Bland nødderne i dejen og derefter pærene.

Kom dejen i et aflangt fad, ca. 20 x 30 cm, der er smurt med fedtstof.
Bag kagen ved 150-160 grader i ca. 50 minutter.
Afkøl kagen.

Cremen

2½ dl fløde
100 g hakket chokolade
Lidt pulverkaffe
1 tsk. Vanillesukker
1 spsk. Flormelis

Pisk fløden til skum.
Opløs lidt pulverkaffe i varm vand.
Bland det hele i cremen og smag til.

Cremen smøres på den kolde kage.
Drys evt. med blåbær eller hindbær oven på cremen.