

Paeretaerte



 20 min.  193 kcal  SteviaSweet Drys-Let

Fremgangsmåde

Lad dejen blive blød. Forvarm ovnen til 225 °C.

Skræl pærerne og skær dem i både. Smelt smørret på en ovnfast pande med tyk bund (Ø 22 cm). Tilsæt ingefær og kanel. Læg pærebådene vifteformet på panden. Opvarm panden og brun pærerne i ca. 10 minutter. Strø [SteviaSweet Drys-Let](#) hen over pærerne.

Læg dejen på en overflade drysset med mel og rul den ud til en cirkel, som er stor nok til at dække pærerne. Læg dejen på pærerne og tryk den let ned. Bag den på midterste skinne i ca. 30-40 minutter, indtil dejen er gylden og hævet. Tag panden ud af ovnen og lad den køle af i nogle minutter. Løsn tærten af pandekanten ved hjælp af en spatel.

Læg en stor tallerken ovenpå panden og hæld tærten over på tallerknen i en hurtig håndevending.

Ingredienser til 6 portioner

200 g	butterdej
2	store pærer
2 spsk	smør
1/2 tsk	stødt ingefær
1 tsk	stødt kanel
1/2 dl	SteviaSweet Drys-Let

Næringsværdi per portion

193	kcal
809	kJ
2	Protein i g
18	Kulhydrater i g
13	Fedt i g