

Toscakaka med päron och Xanté.

Mattias Celinder som deltar i 2019 års omgång av tv-serien "Hela Sverige bakar" har här skapat ett recept för folk o folk på en saftig toscakaka smaksatt med päron och Xanté päroncognac.



12 BITAR

Bakverk

Frukt

Päronkaka

Ingredienser:

100 g brynt smör
2 ägg
1 1/2 dl strösocker
2 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1/2 dl Xanté päroncognac
1 msk vaniljsocker
2-3 päron

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Smörj och bröa en springform, ca 24 cm i diameter.
3. Skala och kärna ur päronen och skär de i tunna skivor. Bryn smöret och låt det svalna.

4. Vispa ägg och socker pösigt.
5. Blanda mjöl och bakpulver. Tillsätt mjölblandningen, smöret och Xanté i äggblandningen.
6. Häll smeten i formen. Tryck ner päronbitarna i smeten.
7. Grädda kakan i nedre delen av ugnen i ca 20 min.

Tosca-glasyr

Ingredienser:

100 g smör
1 dl strösocker
2 msk vetemjöl
2 msk vispgrädde
75 gr hasselnötter
75 gr valnötter

Gör så här:

1. Medan kakan är i ugnen, förbered glasynen genom att bryna smöret och sedan blanda i övriga ingredienser utom nöterna.
2. Värm massan under omrörning tills allt blandat sig och tjocknat. Blanda försiktigt i hackade nötter.
3. Ta ut kakan och bred glasynen på toppen. Grädda ytterligare 15 min eller tills den har fått färg.



Spara i lista

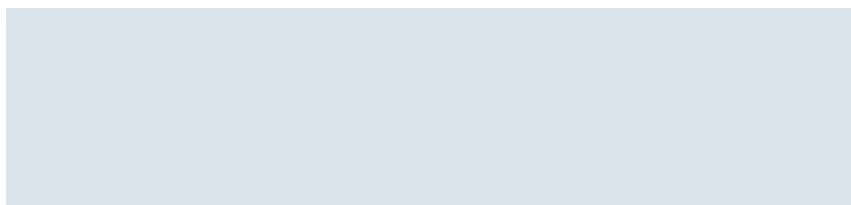
Xanté Cognac & Pear

Systembolagsnummer: 646

254,00 kr

En klassisk dryck som både kan drickas som avec, användas i bakverk, chokladpraliner och cocktails. Smaken har en härlig kraftig och intensiv söt smak med tydlig karaktär av mogna päron.

Se också

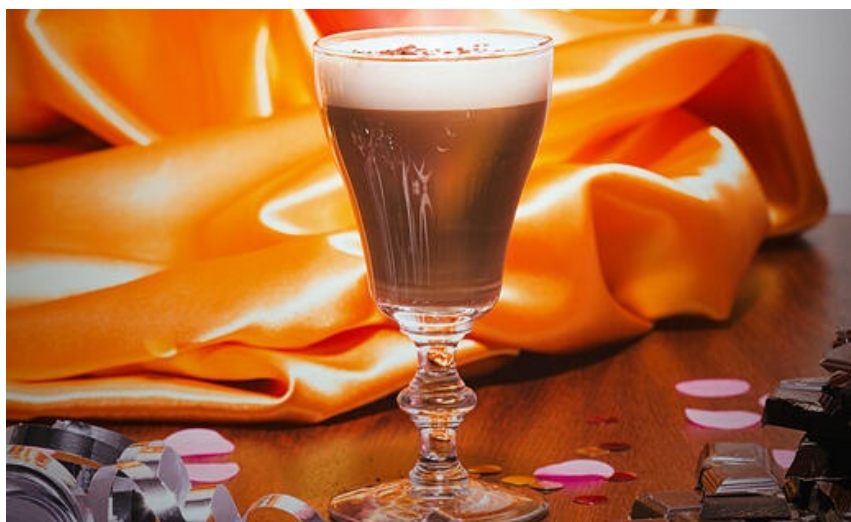




Mattias Celinder – Kostymbagaren från Hela Sverige bakar.

Mattias Celinder är affärsområdeschefen som älskar att baka på fritiden. I höst får vi lära känna honom närmare i det populära tv-programmet Hela Sverige bakar.

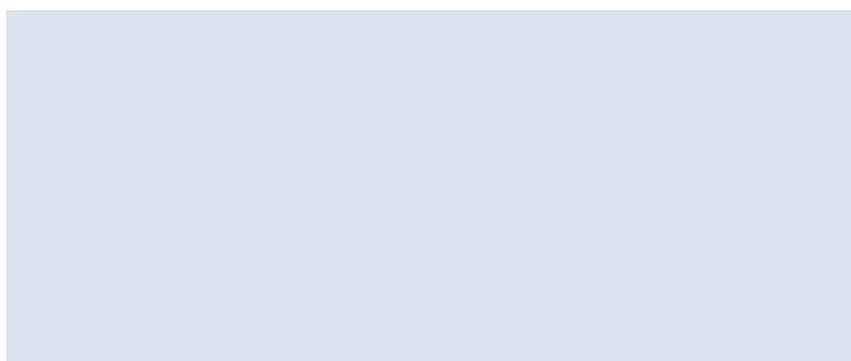
[Läs mer](#)



Kaffedrinken Xanté Coco Coffee Colada.

Ett fruktigare och livligare alternativ till klassikern Irish Coffee.

[Läs mer](#)





Lennart.

Päronklassikern Lennart från 90-talet håller än. Allt du behöver är Xanté, Sprite och limejuice. Nedan får du också recepttips på andra varianter av Lennart.

[Läs mer](#)



Kladdig choklادتårta med fudge-topping.

En härligt chokladig påsktårta som toppas med len fudge som fått smak av päron från Xanté. Dekorera med chokladägg och ätbara penséer.

[Läs mer](#)

Utskrift