



## Marengspai med pærer

### Ingredienser

#### Paideig:

125 g smør  
3 dl hvetemel  
0,5 dl sukker  
2 ss kaldt vann

#### Fyll:

5 store pærer  
3 ts kanel  
250 g kransekakemasse

#### Marengs:

4 eggehviter  
2,5 dl sukker



### Fremgangsmåte

Hakk sammen ingrediensene til paideigen (gjøres raskt i food processor med hakkekniv, men du kan også bruke fingrene). La deigen hvile kaldt i 1 time. Trykk deigen ut i en paiform (24 cm i diameter). Prikk med gaffel og forstek paibunnen ved 225°C i ca 10 min midt i ovnen.

Skrell og rens pærene og del dem i båter. Legg pærene utover i den forstekte paibunnen og dryss over kanel. Riv kransekakemassen og fordel over pærene. Stek paien videre midt i ovnen ved 225°C i ca 25 min, slik at pærene blir møre.

Pisk imens eggehvitenes stive. Tilsett sukkeret litt og litt og pisk videre til tykk marengs.

Ta kaken ut av ovnen og senk temperaturen til 175°C. Sprøyt eller fordel marengsen over pærene. Stek paien ytterligere ved 175°C midt i ovnen i ca 10 min, til marengsen har fått lys farge.

### **Tips**

Paien serveres nystekt og lunken sammen med pisket krem. Dette er en søt pai, så kremen kan godt være usukret.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marengspai-med-paerer>