



## Chokladkaka med päron

Ingredienser 4–6 pers

---

1 burk	päronhalvor, (420 g)
2 dl	vetemjöl, (120 g)
4 msk	kakao
1,5 dl	strösocker
1,5 tsk	bakpulver
2 tsk	vaniljsocker
150 g	rumsvarmt smör
2 st	ägg

### Tillagning

---

Den här rätten liknar päron Belle Hélène, men det viktigaste är att den är lätt, snabb och bekväm att göra och att alla tycks gilla den. Som alltid när det handlar om att baka ska alla ingredienser ha rumstemperatur innan du sätter igång.

1. Sätt ugnen på 200°. Häll av saften från päronen och lägg dem i en fyrkantig ugnssäker form, ca 22 cm, med den kupade sidan upp.
2. Häll resten av ingredienserna i en matberedare och rör till en mjuk smet.
3. Bred ut smeten över päronen och grädda kakan ca 20 min mitt i ugnen.
4. Stäng av ugnsvärmen och låt kakan stå kvar i ugnen ytterligare 5 min. Då är den gräddad i kanterna men krämig i mitten. Låt svalna 10 min och servera kakan medan den fortfarande är ljummen.