

Tarte tatin med päron



 20 min.  193 kcal  SteviaSweet Lättströ

Gör så här

Ta ut degen för tining. Värm ugnen till 225 °C. kala päronen och skär upp dem i klyftor. Smält smöret i en tjockbottnad stekpanna som är ugnstålig (Ø 22 cm). Tillsätt ingefära och kanel.

Lägg ut päronklyftorna i pannan i form av en solfjäder. Hetta upp pannan och bryn päronen i cirka 10 minuter. Strö ut [SteviaSweet Lättströ](#) över päronen. Strö ut mjöl på underlaget och kavla ut en lagom stor rund platta av degen, som ska vara tillräckligt stor för att täcka päronen. Lägg ut degplattan tätt över päronen.

Grädda i mitten av ugnen i cirka 30–40 minuter, tills degen är gyllenbrun och har jäst.

Ta ut pannan från ugnen och låt den svalna några minuter. Lossa tårtan med en stekspade från pannans kanter. Lägg en stor tallrik ovanpå pannan och vänd över tårtan till tallriken med en snabb rörelse.

Ingredienser för 6 portioner

200 g	smördeg
2	stora päron
2 msk	smör
1/2 tsk	malen ingefära
1 tsk	malen kanel
1/2 dl	SteviaSweet Lättströ

Näringsvärde per portion

193	kcal
809	kJ
2	g Protein
18	g Kolhydrater
13	g Fett