

Schlorzifladen.



Température : 180°C

Taux d'humidité : 30%

Cuisson : 50 à 55 min

Ingrédients :

1½ cuillère à soupe d'anis

500 g de poires séchées

½ cuillère à café de cannelle

2 cuillères à café d'épices pour pain d'épices

6 cl de schnaps

1 pâte sucrée ou brisée

Pour l'appareil

3 dl de crème entière

150 g de fromage frais

3 œufs

2 cuillères à café de maïzena

Sucre glace pour saupoudrer

Préchauffez le four à 180°C, 30% d'humidité.

- Dans une poêle, faites légèrement revenir l'anis à sec. Réduisez les poires séchées en purée et mélangez-les avec l'anis, la cannelle, les épices pour pain d'épices et le schnaps.
- Foncez un plat à tarte rond avec la pâte sucrée ou brisée, piquez-la plusieurs fois à l'aide d'une fourchette et versez dessus le mélange aux poires.
- Pour l'appareil, mélangez tous les ingrédients puis versez sur la pâte aux poires.
- Faites cuire 50 à 55 min dans le four.
- Sortez la tarte du four et laissez-la refroidir un peu. Saupoudrez de sucre glace.