



SCHLORZIFLADE

- 1 bloc Pâte à gâteau rond de 33 cm
- 1 bloc Pâte à poires sèche
- 3 Oeufs
- 2 dl Crème

Recette :

1. Etaler la pâte dans une plaque ronde.
2. Etaler la pâte à poire.
3. Mélanger les œufs avec la crème et le sucre
4. Verser le tout sur la pâte à poire et mettre au four chauffé à 180 degrés pendant 45 min
5. Servir tiède avec éventuellement un peu de crème fouettée.