

### Ingrediënten

200 g bladerdeeg

750 g licht gepocheerde peren

2 eieren

100 g bloemsuiker

100 g amandelpoeder (ev. kan je amandelschilfers toevoegen)

1,5 dl melk of room

2 zakjes vanillesuiker

3 el bruine rum



### Recept

Verwarm de oven voor op 200° C.

Leg het bladerdeeg in vorm, doorprik eventjes de bodem.

Halveer de peren, schil ze en verwijder het klokhuis. Laat gedurende een halve minuut kort zacht worden in kokend water en laat ze goed uitlekken.

Schik de peren in de vorm.

Doe alle ingrediënten in een kom en meng goed door elkaar.

Giet dit mengsel over de peren en bak gedurende 40 minuten in de oven.

Bestrooi voor het opdienen eventueel met bloemsuiker.

### Bron



**Hilde Palstermans**

Topbijdrager · 3 januari 2020 · 🧑‍🍳

"Wat eten we vandaag ( geen inspiratie, plaats hier je menu van de dag )"

<https://www.facebook.com/groups/314476822048728/permalink/1450606978435701>



Hilde Palstermans

Toetsvraag · 3 januari 2020 · 📄

Taart met gepocheerde peerjes en frangipanebeleg

📎

Perentaart met verse peren en bladerdeeg.odt · versie 1

Facebook: Wat eten we vandaag ( geen inspiratie, plaats hier je menu van de dag )

<https://www.facebook.com/groups/314476822048728/permalink/1450606978435701>

Info Martine Lycke

28/09/2023

2 kg peren geschild  
Gehalveerd, klokhuis eruit

Pocheren 30 seconden in kokend water  
Laten afkoelen.

Ondertussen bladerdeeg met bakpapier in vorm van 23 cm  
leggen  
Deeg prikken met vork

Voor beslag:  
2 eieren  
100 g bloedsuiker  
100 g amandelpoeder  
1,5 dl room  
2 zakjes vanillesuiker  
3 el bruine rum

750 g peer afwegen en in stukjes snijden  
Op bladerdeeg leggen

Beslag erover gieten

Met restant van de peren,  
380 gemaakt: Quiche met peer (nu, ipv appel) en geitenkaas

Oven : 200°C – 40 minuten

Wel : Samen in de oven: 2 perentaarten en 1 quiche  
Laatste perentaart uit de oven na 1u15

Fotos

