

Ingrediënten

Hartige taarten, zoete taarten. 't Is maar wat je zelf lekker vindt. Een collega-foodie gaf dit recept door en het kan niet anders of het moest uitgeprobeerd worden.

Wat hebben we nodig:

beetje vetstof
beetje bloem
1 vel bladerdeeg
2 eetlepels abrikozenconfituur
125 gr speculaasjes, verkruimeld
1 groot blik peren, uitgelekt en in schijfjes gesneden
2 eieren
20 gr vanillesuiker
80 gr kristalsuiker
300 ml room
2 eetlepels amandelschilfers



Foto Stijn Kerckhove

Recept

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Vet een ronde bakvorm (met ribbeltjes aan de randen) lichtjes in en bestuif hem met bloem.
- Leg het vel bladerdeeg in de vorm en druk de randen goed aan. Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg, om te voorkomen dat het deeg zou beginnen rijzen in de oven.
- Smeer de confituur op het bladerdeeg.
- Verdeel de koekkrumels over de confituur.
- Schik de schijfjes peer netjes op de krumels.
- Maak een mengsel van de eieren, suiker en room. Giet dit mengsel over de peertjes.
- Bak de taart 45 min.
- Strooi de amandelschilfertjes over de taart en bak ze nog 15 min of tot ze gaar is.

TIP:

Bestrooi de taart net voor het opdienen met wat bloedsuiker.

Bron

Koken en Hoge Hakken

Niet-alledaagse recepten voor elke dag.

<http://kokenenhogehakken.blogspot.be/2012/10/perentaart.html>
5th October 2012 gepost door www.kokenenhogehakken.blogspot.be

Info Martine Lycke 12/07/2013

40 min in oven en daarna nog es 15 min
Gemaakt in grootste oranje 'kabbelvorm ma Koen

Fotos

