



## Perentaart

Dit recept, mede mogelijk gemaakt door FunCakes, legt je uit hoe je een verrukkelijke perentaart kunt maken! De basis maak van je cookie mix, daarna vul je de taart met gesneden peren. Een heerlijke frisse taart voor iedere gelegenheid!

## Boodschappenlijstje

---



Patisse Pinceau en Bois 1,5cm

P02420  
2,15 €



Patisse Silver-Top Moule à Quiche  
Perforé Fond Amovible Ø24cm

P03572  
13,59 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110  
4,75 €



FunCakes Pâte d'Amandes 1:1 250g

F54400  
4,25 €

Overige benodigdheden:

- 150 gram Roomboter
- 1 ei
- 3 a 4 (Conference) peren
- Citroensap
- 200 ml water
- 50 gram suiker

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 155°C). Meng 500 gram mix voor cookies met 150 gram boter en 1 ei tot een deeg. Laat het deeg minimaal een uur opstijven in de koelkast.

Schil de peren en haal het klokhuis er uit. Snijd de peren in dunne plakjes en besprenkel deze met citroensap.

Rol het deeg uit op een beetje bloem tot een grote lap. Vet de bakvorm in met boter en bekleed de vorm met het deeg. Druk het deeg goed aan en snij het overtollige deeg aan de bovenkant er af.

Rol 125 gram amandelspijs heel dun uit (dit gaat het beste tussen twee laagjes huishoudfolie). Bedek het deeg met een dun laagje spijs. Leg dan de plakjes peer er dakpansgewijs op. Je kunt eventueel nog wat kaneel of vanillesuiker er overheen strooien.

Bak de taart in een voorverwarmde oven in circa 30 minuten gaar. De taart is gaar als de randjes goudbruin zijn. Laat de taart na het bakken goed afkoelen.

Voor de taartgelei verhit je 200ml water en 50 gram suiker tot 40 graden en roer daarna 4 gram gelatine poeder er doorheen. Breng de taartgelei met een kwastje aan op je taart en laat de taart circa 2 uur in de koelkast opstijven.

Tip: Je kunt ook een deel van het water vervangen door vruchtensap.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.

