

AMANDEL-PERENTAART



Ingrediënten

- 130 g boter (in blokjes)
- 4 medium eieren
- 150 g suiker
- 6 g amandelextract of -aroma
- 200 g patisseriebloem
- 1/2 pakje bakpoeder (8 g)
- 50 g amandelpoeder (of -meel)
- 1 snuifje zout
- 4 peren (geschild en in 4 gesneden)
- beetje rietsuiker en geschaafde amandelen voor de afwerking

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Doe de boter, eieren, suiker, amandelextract, bloem, bakpoeder, amandelpoeder en snuifje zout in de beker en mengen.
30 sec / snelheid 6
3. Breng het deeg over in een ingevette bakvorm
4. Verdeel de peren over het deeg. Maak enkele inkervingen en bestrooi ze met een beetje rietsuiker.
5. Bestrooi de buitenrand van de taart met geschaafde amandelen.
6. Bak ongeveer 25-30 min. Prik in de taart met een naald om te controleren dat die doorbakken is.

TIP: je kan de peren, in schijfjes gesneden, wat laten weken in calvados en een beetje kandijnsuiker! Heerlijk is dat. Het sap bij je deeg voegen en mee mengen!
De patisseriebloem kan je vervangen door zelfrijzende bloem. Dan hoef je geen bakpoeder toe te voegen.

De peren kan je vervangen door ander fruit zoals appelen, abrikozen, pruimen,
...

