

CRUMBLETAART MET GEPOCHEERDE PEREN EN MARSEPEIN



Ingrediënten

vulling

- 3 kleine harde peren
- 3 dl rodebietensap of rode kleurstof
- Amandelschilfers (afwerking)
- Rietsuiker (afwerking)
- Afdekgelei (of abrikozenconfituur)

kruimeldeeg

- 130 g boter (op kamertemperatuur en in blokjes)
- 50 g bloedsuiker (poedersuiker)
- 200 g bloem
- 20 g koud water

marsepein

- 150 g amandelmeel
- 150 g fijne kristalsuiker
- 1 ei (medium)
- 5 g citroensap

Werkwijze

Kruimeldeeg

1. Schil de peertjes, doe ze in een steelpan, doe het rodebietensap (of kleurstof) er bij en vul aan met water tot de peertjes onderstaan. Breng aan de kook en laat 5 min pruttelen. Laat de peren in het sap afkoelen.
2. Maak het kruimeldeeg. Verwarm de oven voor op 180°C.
3. Doe de boter, bloedsuiker, bloem en water in de beker en meng.
30 sec / snelheid 4
4. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg min 30 min in de ijskast. Maak ondertussen de marsepein (zie verder).
5. Rol het deeg uit en leg in een ingevette bakvorm (eventueel met uitneembare bodem). Leg bakpapier op het deeg en vul met bakparels. Bak de kruimeldeeg nu 15 min blind. Laat afkoelen in de bakvorm.

Marsepein

6. Doe het amandelmeel en de suiker in de beker en meng.
5 sec/ snelheid 4
7. Voeg het ei en het citroensap toe en kneed tot homogene massa.
1 min / Deegfunctie

Afwerking taart

8. Bebloem een beetje je werkblad en rol de marsepein uit. Bekleed de bodem van je taart met de marsepein.
9. Snij de peren in 2 en haal voorzichtig het klokhuis er uit. Snij de halve peren in schijfjes maar laat alles aan het topje samen zoals een waaier. Verdeel de peren over het deeg met marsepein.. Bestrooi ze met een beetje rietsuiker.
10. Bestrooi de buitenrand van de taart met geschaafde amandelen.
11. Bak ongeveer 25-30 min.
12. Verwarm de afdekgelei of abrikozenkonfituur met een beetje water in een pannetje. Bestrijk de peren met de gelei als de taart net uit de oven komt!.

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

Crumbletaart met gepocheerde peren en marsepein



www.bakkenmetmarian.be