



Desserten

Peren-chocoladetaart

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram donkere chocolade (grof gehakt)
100 gram amandelen (grof gehakt)
150 gram boter (koude, in blokjes)
1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
75 gram bloem (gezeefd)
75 gram amandelpoeder
200 gram poedersuiker
4 eetlepels honing
5 eieren (gesplitst)
6 peren (Doyenne)
1 citroen (het sap)
zout (mespuntje)

Bereidingswijze

Leg het bladerdeeg op een bakplaat met bakpapier. Halveer de peren, verwijder het klokhuis en besprenkel ze met citroensap. Smelt de chocolade au bain-marie en roer er de boter onder. Klop de eiwitten stijf met het zout. Mix de eierdooiers samen met de poedersuiker tot een licht en luchtig mengsel. Meng dit onder de afgekoelde chocolade en hef er vervolgens het eiwit onder. Doe dit ook met de bloem en het amandelpoeder.

Verdeel dit mengsel met een spuitzak over het bladerdeeg. Schik er de halve peren op. Wentel de amandelen in de honing en verdeel ze over de taart. Plaats die ten slotte 45 minuten in een voorverwarmde oven van 200°.

