



Desserten

Perentaartjes met frangipane

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 peren (kleine, Conférence)
100 gram boter (koude)
100 gram suiker
200 gram bloem
2 eierdooiers
poedersuiker

Voor de frangipane

100 gram amandelmeel
100 gram boter
100 gram suiker
20 gram bloem
1 theelepel amandelextract
1 ei
1/2 citroen (sap en geraspte schil)

Bereidingswijze

Snij de boter in blokjes en kneed met de suiker en bloem tot een kruimelig deeg. Voeg de eierdooiers toe en kneed verder tot een soepel deeg. Rol het deeg tot een bol, wikkel in plasticfolie en leg 30 min. in de koelkast.

Smelt voor de frangipane de boter. Meng de suiker met de bloem en het amandelmeel. Giet er de gesmolten boter en het amandelextract onder en roer goed door. Meng het citroensap en de -rasp onder het mengsel en klop er tot slot het ei door.

Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis. Snij de halve peren in de breedte in dunne plakjes.

Verwarm de oven voor op 180°C. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad. Bekleed de ingevette taartvormpjes met het deeg. Verdeel de frangipane over de bodem en leg hier voorzichtig de in plakjes gesneden halve peren op. Zet 45 minuten in de oven. Bestrooi voor het serveren met wat poedersuiker.

Keukenbenodigdheden

Oven

