

Ingrediënten voor 10 personen

4 handperen (doyenne du comice) 100 gram bloem 200 g amandelspijs 125 gram boter 2 eieren 1 eierdooier 30 gram basterdsuiker zakje geschaafde amandelen

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Perentaart

Lekker voor bij de koffie maar ook als nagerecht

Hulpmiddelen

Springvorm van 25 cm: doorsnede

Bereidingswijze

Zeef de bloem en de suiker boven een kom. toe en roer het door elkaar Voeg er 65 gram boter bij en snij de boter met 2 messen in stukjes. Voeg nu de eierdooier toe, en kneed alles goed (met koude handen) door elkaar tot een homogene massa. De ingevette springvorm bekleden met het deeg. De amandelspijs en 60 gram boter goed door elkaar mengen en de eieren als laatste toevoegen. Deze massa over de taartbodem uitsmeren. De peren schillen en in vieren snijden en op de marsepeinlaag duwen. De taart in 45 minuten afbakken in de oven op 200 C? De taart laten afkoelen en uit de springvorm nemen. Rooster de amandelen in een droge Koekenpan, en strooi ze over de perentaart. Eet smakelijk.