

Ingrediënten voor 6 personen

Ingrediënten: Voor het deeg: 175 gram meel 75 gram boter 1 ei beetje water Voor de taart: 1 kg stoofperen geschild en in partjes 75 gram boter 75 gram poedersuiker 100 gram gemalen amandelen 2 eetlepels bloem 4 eetlepels rozenbottel jam Verder heb je nodig een quiche schaal/lage bakvorm

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Biologisch
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Perentaart

Lekkere Perentaart

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng meel en boter tot een korrel deeg. Voeg het ei toe en zoveel water dat het een bal kan vormen. Dek het deeg af met plasticfolie en leg zolang in de koelkast. Schil de peren en snij in partjes. Meng in een kom de boter met de suiker en voeg het amandel meel toe. Klop daarna het ei erdoor. Rol het deeg uit en leg in de vorm. Schep het amandel mengsel op het deeg en druk de peren netjes in dit mengsel. Bak de taart 15 minuten bij 200 graden. Verlaag dan de oven naar 180 graden en bak dan nog 15 minuten tot het deeg stevig aanvoelt en licht bruin van kleur is. Laat de taart afkoelen op een rooster en warm intussen de jam op in een pannetje. Bestrijk hiermee de taart. Een hele lekker taart en heel goed te maken met de stoofperen.