

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de vulling: 6 halve peren op siroop
Voor het chocoladedeeg: 100 gr. gezeefde bloem
25 gr. cacao poeder
50 gr. poedersuiker & extra om te bestrooien
75 gr. boter in klontjes
1 klein ei, losgeklopt
snufje zout
Voor de chocoladeroom: 1 1/2 dl. slagroom
1/2 dl. melk
20 gr. koude boter, in stukjes
200 gr. geraspte chocolade (ca. 70% cacao)
1 ei

Tijd: > 1 uur
Keuken: Belgisch
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Perentaart met een chocoladebodem

Heerlijk banket

Hulpmiddelen

Taartvorm van 22 centimeter doorsnede

Vorbereiding

* Het bakken van deeg. Als je deeg zonder vulling bakt, leg dan een stuk bakpapier dat iets groter is dan de vorm op het deeg en leg daar een laagje rauwe erwten of bonen op. Druk goed tegen de zijkanten, zodat de randen rechtop blijven. Bak het deeg 15 minuten in een voorverwarmde oven op 225 graden goudbruin en laat afkoelen. Verwijder de bakvorm als de bodem goed is afgekoeld, maar doe dit voorzichtig, want hij is breekbaar. Als je de bodem vooraf klaarmaakt, zet hem dan op een droge plaats weg. Meng voor het deeg de bloem, de cacao, de poedersuiker en de boter in de keukenmachine tot een fijnkorrelige massa. Voeg het losgeklopte ei en het zout toe. Ga door met kneden tot het deeg loslaat van de kom. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg 1 uur weg in de koelkast.

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden. *Rol het deeg uit en leg het in de beboterde taartvorm. Bak het deeg in 20 minuten lichtbruin. Laat minstens 30 minuten afkoelen. Verlaag de temperatuur tot 125 graden. Laat de peren goed uitlekken en leg ze op de taartbodem. Bereid de chocoladeroom. Breng de slagroom met de melk aan de kook. Neem de pan van het vuur. Voeg al roerend de boter en de chocolade toe tot het geheel is opgelost. Voeg het geklopte ei toe. Giet het roommengsel over de peren en zet de taart nog ca 10 minuten in de oven.

Serveertips

Bestrooi de taart vlak voor het opdienen met poedersuiker en geniet ervan !