

Perentaart met amandelroom

Ingrediënten (10 personen):

Bereidingstijd: 40 minuten + 40 minuten bakken

- 200 ml amandelmelk suikervrij
- 1 rol taartdeeg (400 gram) uit de broodkoeling
- 125 gram bruine amandelen
- 125 gram rietsuiker
- ½ theelepel kaneel
- 1 theelepel vanille extract
- 2 losgeklopte eieren
- 125 gram plantaardige margarine (kamertemperatuur)
- +/- 5 handperen (conference)
- 1 eetlepel amandelschaafsel
- 1 eetlepel abrikozenjam



Materialen:

- Springvorm 24 cm ingevet, bakkwastje, taartrooster, keukenmachine, mixer
bakkpapier, vork, steelpannetje

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Rol het deeg uit en leg met bakkpapier in de springvorm.
- Druk het deeg goed aan in de naden van de springvorm.
- Prik met een vork gaatjes in de taartbodem en rand.
- Maal met de keukenmachine de amandelen tot meel.
- Meng voor de amandelroom; het amandelmeel met de rietsuiker, de kaneel, het vanille extract, de eieren, amandeldrank en margarine.
- Zet dit mengsel even opzij en laat het rusten.
- Schil de peren en halveer ze, verwijder het klokhuis en snijd in de bolle kant enkele insneden.
- Giet vervolgens de amandelroom in de taartbodem.
- Leg de peren met de bolle kant boven in de amandelroom en bestrooi het met het amandelschaafsel.
- Bak de taart in de oven voor 40 minuten goudbruin en gaar.
- Verwarm in een steelpannetje de abrikozenjam met 1 eetlepel water en roer dit tot een glad mengsel en bestrijk de taart ermee. Laat de taart afkoelen op een rooster.