Perentaart

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	35 Mins
Porties	12
Apparaat	Combair SE vanaf 2012

Bereiding

De bakvorm in de koude oven schuiven. Voorverwarmen.

Ovenruimte tot 180 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen

3 peren, groot, bijv. Abate

Was, schil en halveer de peren en verwijder het klokhuis. Maak met een mes inkepingen van 1 cm in de buikzijde.

1 zandtaartdeeg, rond, ongeveer Ø 32 cm

Leg het zandtaartdeeg in de bakvorm en prik erin met een vork. Verdeel de peren met het snijvlak naar onder in een stervorm over het deeg.

3 eieren

125 g suiker

125 g amandelen

5 g bakpoeder

100 ml volle room

Mix de eieren met de suiker en voeg gemalen amandelen, bakpoeder en slagroom toe. Roer alles goed samen.

De vloeibare massa over de peren gieten. De ronde bakplaat op de hete bakplaat in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the pastry in

PizzaPlus 180 °C gedurende 35 Mins

Accessoires

bakplaat

Ronde bakplaat ø29 cm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019