



Frangipanetaart met peer

Een elegante Franse taart met amandelroom en zachte peren. De frangipane rijst rond het fruit tot een geurige, boterige vulling.

| | | | |
|---------------|------------|----------|----------------------------|
| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
| 35' | 40' | 8 | Gebak & dessert |

Ingrediënten

- 1 rol kruimeldeeg
- 125 g zachte boter
- 125 g fijne suiker
- 125 g amandelpoeder
- 2 eieren
- 1 el bloem
- 1 tl amandelextract
- 3 rijpe peren
- 2 el abrikozenconfituur

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een taartvorm van 24 cm met het kruimeldeeg en prik de bodem in.
 2. Klop de zachte boter romig met de suiker.
 3. Voeg het amandelpoeder, de eieren, de bloem en het amandelextract toe en meng tot een gladde frangipane.
 4. Strijk de frangipane in de taartbodem.
 5. Schil de peren, halveer ze, verwijder het klokhuis en snijd ze in dunne waaiers. Leg ze op de frangipane.
 6. Bestrooi met geschaafde amandelen en bak 40 minuten tot goudbruin en gerezen.
 7. Verwarm de confituur en bestrijk de taart voor een glanzende afwerking. Laat lauw afkoelen.
-