



Frangipanetaart met peer

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	40'	8	Dessert

Ingrediënten

- 1 rol kruimeldeeg (ca. 230 g)
- 125 g zachte boter
- 125 g fijne kristalsuiker
- 125 g amandelpoeder
- 2 eieren (L)
- 1 eetlepel bloem
- 1 koffielepel amandelextract
- 3 rijpe peren
- 2 eetlepels abrikozenconfituur

2 eetlepels geschaafde amandelen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte). Bekleed een ingevette taartvorm van 24 cm met het kruimeldeeg en druk het goed aan langs de randen. Prik de bodem in met een vork.
2. Klop de zachte boter romig met de kristalsuiker tot een lichte, luchtige massa.
3. Voeg het amandelpoeder toe en meng goed. Voeg daarna de eieren een voor een toe en roer telkens goed door voor je het volgende ei toevoegt. Meng er de bloem en het amandelextract onder tot je een gladde frangipane hebt.
4. Strijk de frangipane gelijkmatig uit over de taartbodem.
5. Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis met een meloenlepel of klein mesje. Snijd elke helft in dunne plakjes en waaier ze lichtjes open. Leg de peerwaaiers op de frangipane en druk ze zachtjes in de vulling.
6. Bestrooi de taart met de geschaafde amandelen.
7. Bak de taart 40 minuten in het midden van de oven, tot de frangipane goudbruin en gerezen is en een prikker er droog uitkomt.
8. Verwarm de abrikozenconfituur in een klein steelpannetje of in de microgolfoven en zeef ze indien nodig. Bestrijk de nog warme taart met de confituur voor een glanzende afwerking. Laat de taart lauwwarm afkoelen voor je ze aansnijdt.

Tip

Gebruik Conference- of Doyenné du Comice-peren: die blijven stevig genoeg tijdens het bakken en geven weinig vocht af. Zijn de peren toch wat waterig, dep ze dan droog met keukenpapier voor je ze op de frangipane legt.

Lekker met

Een bolletje vanille-ijs of een dot licht geslagen room.

Dranktip

Een glas zoete Jurançon moelleux of een Sauternes past uitstekend bij de amandelroom en de zachte peer.