

# Kleine perentaartjes met amandelschilfers

## Ingrediënten

- 175 g boter
- 4 st eieren
- 400 g bloem
- 2 tl bakpoeder
- 2 el cacaopoeder
- 2 dl Melk
- 100 g Suiker
- g Zout

### vanilleroom:

- 5 st eierdooiers
- 5 dl Melk
- 30 g zetmeel
- 1 st vanillestokje
- 100 g Suiker

### beleg:

- 1 kg peren
- 100 g verse amandelen en 10 versnipperd
- 2 dl witte wijn
- 2 el honing
- 2 st kruidnagels
- kaneelsuiker

## Bereiding

Roer de boter tot schuim. Roer er afwisselend suiker en eieren doorheen. Voeg dan het zout toe. Roer er vervolgens de met bakpoeder en cacao vermengde bloem en melk geleidelijk maar vlot doorheen, totdat er een smeug, goed smeerbaar deeg ontstaat. Strijk dit uit op een beboterde en bebloemde bakplaat en bak het deeg ca. 25-30 min. in een voorverwarmde oven op 200°C. Neem de taartbodem uit de oven, wacht even, maak los van de plaat en laat afkoelen op een taartrooster.

Snijd het vanillestokje in de lengte open voor de vanillecrème, schraap het vanillemerg eruit en roer het samen met het vanillestokje door de melk. Breng de melk aan de kook en neem van het vuur. Klop de eierdooiers met de suiker in een schotel tot een romig mengsel en vermeng dit met het zetmeel. Roer de warme melk doorheen de eiercrème en giet alles terug in de kookpan. Blijf op een zacht vuur zo lang opkloppen tot de crème indikt. Pas op dat de crème niet begint te koken. Neem het vanillestokje uit de crème. Laat afkoelen tot hij lauw is en roer hierbij af en toe.

Schil de peren voor het beleg, halveer ze, verwijder klokhuizen en snijd in partjes.

Breng witte wijn met citroensap, honing en kruidnagels aan de kook en leg de peren erin. Laat dit afgedekt 15 min. koken, neem van het vuur, laat afkoelen en giet af.

Smeer de vanillecrème op de taartbodem en beleg deze schubvormig met de peren, zet dit vervolgens minstens 1 uur op een koele plaats. Rooster de amandelen goudbruin in een pan zonder olie en laat ze afkoelen. Bestrooi het gebak voor het serveren met amandelen en een beetje kaneelsuiker en snijd het met een scherp mes in ruitvormige taartstukjes.