

# GERECHTEN MET APPELEN EN PEREN

## PERENTAART MET FRANGIPANNE

### Ingrediënten

**4 Conference peren**, Kruimeldeegbodem, 75 g fijne suiker  
2 eieren, 75 g amandelpoeder, 50 g boter, 25 g griesmeel

### Bereiding

Oven voorverwarmen op 180°C.

Frangipane klaarmaken : scheid wit en dooier van de eieren en klop de dooiers met suiker. Laat de boter zacht worden en voeg het amandelpoeder en het griesmeel toe.

Klop het eiwit tot sneeuw en meng met de rest.

Rol de kruimeldeegbodem uit over een beboterde bakplaat en prik er gaatjes in. Giet de helft van de frangipane erover.

Schil de peren, verwijder het klokhuis en snij in schijfjes.

Verdeel de schijfjes over de taarten dek af met de rest van de frangipane.

40 minuten in de oven zetten bij 180°C. Best lauw opdienen.