

Perentaartjes / Pear tartlets



De boodschappen

1 rol bladerdeeg
2 rijpe peren
1/4 liter slagroom

2 eetlepels suiker
2 vrije uitloop eieren
optioneel: poedersuiker

Zo maak je perentaartjes

Leg een vel bakpapier op de bakplaat.

Doe 1 ei en de room in de mixerkom en klop het samen, tot het mengsel dik vloeibaar is.

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

Snij het bladerdeeg in vierkantjes, rol de randjes op en leg er schijfjes peer in.

Schenk vulling in de bladerdeegbakjes en bestrijk de randjes met losgeklopte ei.

Verwarm de oven voor op 200°C en bak de taartjes in +/- 20 minuten goudbruin.

Laat de taartjes op een rooster afkoelen en zeef er desgewenst poedersuiker over.

Perentaartjes / Pear tartlets



Shopping list

- | | |
|--------------------|------------------------------|
| 1 roll puff pastry | 2 tablespoons of sugar |
| 2 ripe pears | 2 free range eggs |
| 1/4 l double cream | optional: icing sugar |

How to make pear tarts

Place a sheet of waxed paper on the baking tray.

Place 1 egg en the cream in the mixing bowl, beat it until the mixture becomes a thick liquid.

Peel the pears, remove the cores then cut the halves of the pears into thin slices.

Cut the puff pastry into squares, roll up the edges then put in the pear slices.

Pour filling into the puff pastry squares and brush the edges with beaten egg.

Preheat the oven to 200°C then bake the pear tartlets in +/- 20 minutes golden brown.

Allow the tartlets to cool on a wire rack. Sieve icing sugar over the pear tartlets, if desired.