

Stoofperen taartjes recept

 ± 1.5 uur

 8 personen



Mooie rode stoofpeertjes hebben altijd iets feestelijks. Geen klassiek kerstdiner of wildmaaltijd kan zonder, maar die beauty's zijn natuurlijk ook heerlijk op of in een taartje. Wij maakten er tartelettes mee. We bakten eerst de kleine taartbodempjes, deden daar een heerlijke kant en klare karamel op en daarna de plakjes peer, geklopte slagroom en amandelschaafsel. Loopt het water je al in de mond? Wij kookten de peertjes speciaal om er taartjes van te maken, maar dit is natuurlijk ook een prima recept als je van een uitgebreid diner een paar stoofpeertjes over hebt. Zo maak je van een restje ineens een traktatie! De taartjes zijn lekker bij koffie of thee maar je kunt ze ook serveren als dessert. Dan is een bolletje kaneeljs er heerlijk bij. Lees snel verder voor ons stoofperen taartjes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 150 gram Molen de Hoop Zelfrijzend bakmeel;
- 2 theelepels Dr. Oetker Bourbon Vanille Extract;
- 100 gram fijne kristalsuiker;
- 200 gram ReggeVallei Caramel Naturel;
- 250 milliliter slagroom;
- 2 eetlepels poedersuiker;
- 200 gram kristalsuiker;
- 50 gram Horizon Amandelschaafsel Biologisch.

Overige benodigdheden:

- 150 gram ongezouten boter (op kamertemperatuur);
- 3 eieren, maat M;
- 4 stoofperen;
- 500 milliliter water;
- 1 kaneelstokje;



- 4 kruidnagels;
- 1 citroen (schil en sap);
- Een snufje zout;
- Optioneel: 1 steranijs.

Recept

Het maken van de stoofperen

1. Schil de peren en laat de steeltjes eraan zitten.
Tip! Snijd eventueel een dun plakje van de onderkant van de peren, zodat ze rechtop kunnen staan zonder dat ze omvallen.
2. Doe het water, de kristalsuiker, het kaneelstokje, de kruidnagels, de citroenschil en het citroensap in een grote pan.
3. Doe eventueel ook de steranijs in de pan.
4. Voeg tot slot een snufje zout toe en breng alles aan de kook.
5. Doe de peren in de pan als het suikermengsel kookt.
Tip! Zorg ervoor dat ze volledig in het suikermengsel worden ondergedompeld.
6. Haal de peren voorzichtig uit de pan en laat ze afkoelen.
Tip! Je kunt de stoofperensaus langer koken als je deze dikker wilt hebben.
7. Verwijder de kaneel, kruidnagel, steranijs en citroenschil uit het mengsel.

Het maken van de taartbodempjes:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Klop de boter en fijne suiker samen in een kom, totdat je een licht en luchtig mengsel hebt.
3. Klop 1 voor 1 de eieren erdoorheen.
4. Meng ook het vanille extract erdoorheen.
5. Zeef het zelfrijzend bakmeel boven het beslag.
6. Meng dit voorzichtig door het mengsel heen, totdat alles goed gemengd is.
7. Vet de kleine taartvormpjes in met boter of een bakspray.
8. Verdeel het beslag gelijkmatig over de tartelette vormpjes.
Tip! Zorg ervoor dat er een dunne, gelijkmatige laag cakebodem in elk vormpje zit.
9. Bak de taartjes in 15 á 20 minuten gaar.
Tip! Dit kan per oven verschillen, check met een satéprikker of de taartjes gaar zijn. Als de prikker droog en schoon eruit komt, zijn de taartjes klaar.

Het afwerken van de stoofperentaartjes:

1. Laat de tartelettes afkoelen op een rooster.





écht alles om te bakken

2. Haal de afgekoelde taartbodempjes uit de vormpjes.
3. Verdeel de karamel over de bodempjes.
4. Klop de slagroom met poedersuiker en de vanille-extract stijf.
5. Doe de opgeklopte slagroom op de karamel in de taartbodempjes.
6. Halveer de stooferen, verwijder alle pitjes, snijd de stooferen in plakjes en verdeel deze over de cakejes.
7. Garneer de stooferentaartjes tot slot met amandelschaafsel.

Handige informatie

Bekijk eens andere recepten met stoofperen!

Vind jij stoofteren ook zo lekker en wil je nog meer lekkernijen ermee maken? Dan hebben wij goed nieuws! Op onze blog hebben we namelijk een aantal andere recepten met deze heerlijke peertjes staan. Bekijk eens dit [recept voor stoofteren cupcakes](#) of dit [recept voor een stoofteren tulband](#). [Bekijk al onze recepten met stoofteren hier!](#)

Deel jouw stoofperen taartjes met ons!

Heb jij ook met ons recept lekkere stoofperen taartjes gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe deze zijn geworden. Je kunt ze aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreaties niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Zelfrijzend bakmeel 1kg (Art.nr.: DH74)
- 1 × Dr. Oetker Bourbon Vanille Extract 35ml (Art.nr.: D102062)
- 1 × Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 × ReggeVallei Caramel Naturel 250g (Art.nr.: RGV15)
- 2 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Amandelschaafsel 100g (Art.nr.: BNC01310)

