

Perentaart recept

 ± 1 uur

 ± 0.5 uur

 10 personen



We kennen allemaal wel de klassieke appeltaart, maar wist je al dat je ook met peren heerlijke baksels kunt maken? Dit keer hebben we dan ook een lekkere perentaart gemaakt. Op de bodem hebben we eerst een laagje amandelspijs gesmeerd en daarbovenop hebben we de peren gelegd, wat echt een heerlijke combinatie is. Je kunt deze taart perfect uitdelen op een verjaardag of gewoon als lekkernij bij een kopje koffie of thee. Daarnaast is de taart ook nog vrij eenvoudig te maken. Reden genoeg dus om zelf lekker aan de bak te gaan. Lees snel verder voor ons perentaart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 250 gram patentbloem;
- 30 gram kristalsuiker;
- 300 gram amandelspijs;
- Honing;
- Amandelschaafsel;
- Bakspray;
- Patisse Quichevorm (losse bodem) Ø24cm.

Overige benodigheden:

- 3 eetlepels water, koud;
- 150 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 2 eieren, maat M;
- 2 peren, conference;
- Sap van een halve citroen.





Recept

- Tip!** Als het deeg droog aanvoelt, voeg dan nog wat extra water toe.

Handige informatie

Bekijk eens onze andere recepten met peer!

Wist jij al dat je met peren heerlijke baksels kunt maken? Wij hebben dan ook naast deze perentaart nog veel meer baksels met peer op onze blog verzameld. Zo vind je er een [recept voor een tarte tatin peer](#) en een [recept voor een heerlijke perencake](#). Ook met stoofperen kun je allerlei lekkernijen maken en hebben daarom ook al heel wat recepten met stoofperen op onze blog verzameld. Bekijk dit [recept voor stoofperen cupcakes](#) en dit [recept voor een stoofperen cheesecake](#) maar eens. [Bekijk al onze recepten met peer hier!](#)

Bekijk eens onze andere taart recepten!

Heb jij binnenkort een verjaardag op de planning of wil jij gewoon iemand verrassen met een lekkere taart? Dan heb je natuurlijk ook wat inspiratie nodig. Op onze blog hebben we ruim 500 uiteenlopende taart recepten verzameld. Dit [recept voor een sachertorte](#) en dit [recept voor een tiramisu taart](#) zijn echt verrukkelijk! Wil jij liever wat kleiner maken? Dan is dit [recept voor een monchou slof](#) echt wat voor jou. [Bekijk al onze taart recepten hier!](#)



Laat aan ons jouw zelfgemaakte perentaart zien!

Heb jij ook met ons recept een lekkere perentaart gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Amandelspijs 500 gram (Art.nr.: BNC00170)
- 1 x Patisse Quichevorm (losse bodem) Ø24cm (Art.nr.: 03574)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Amandelschaafsel 100g (Art.nr.: BNC01310)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Bloemenhoning Biologisch 375 gram (Art.nr.: UD5000412)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

