



Taartje van peren en bessen met een kruimellaag

Datum: 14-01-2019
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 peren
- 200 g bessen
- 140 g suiker
- 400 g bloem
- 100 g lichtbruine basterdsuiker
- 300 g zachte boter
- 2 theel. vanille-extract
- poedersuiker
- 250 ml slagroom

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 190 graden. Schil de peren en verwijder de klokhuizen. Snijd de peren in stukjes en verdeel deze over ovenschaaltjes. Meng de bessen erdoor en strooi er ca 70 gram kristalsuiker over.

Meng in een kom bloem, basterdsuiker en resterende kristalsuiker. Voeg de boter en het vanille-extract toe en wrijf met je vingertoppen erdoor tot het mengsel er als vochtig, klonterig zand uitziet. Dek het fruit helemaal af met een dikke kruimellaag.

Bak de taartjes 30 minuten of tot de kruimellaag mooi goudbruin is met hier en daar donkere plekken van het opborrelende bessensap. Laat de taartjes iets afkoelen en serveer warm met een toefje lobbige slagroom en een dun laagje poedersuiker.