



## Pithiviers met appel, peer & rozemarijn

Datum: 15-09-2003  
Type gerecht: Nagerecht  
Samengesteld door: Dave Vercoulen  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

- 25 g ongezouten roomboter
- 4 dessertappels in blokjes gesneden
- 4 dessertperen in blokjes gesneden
- 25 g basterdsuiker
- 1/2 takje verse rozemarijn alleen de fijngesneden blaadjes
- 1 takje verse rozemarijn voor de versiering
- snufje gemalen piment
- snufje gemalen kaneel
- 500 g kant-en-klaar bladerdeeg ontdooid
- bloem
- 1 losgeklopt ei
- 15 g poedersuiker

### Bereidingswijze:

Smelt boter in een grote sauspan en voeg appels, peer, suiker, gesneden rozemarijn, piment en kaneel toe. Kook op matig vuur 10-15 minuten tot het fruit net zacht is maar wel in vorm blijft. Niet te lang koken, anders wordt de vulling te zacht. Verdeel het deeg in tweeën en rol elk deel uit op een licht met bloem bestoven oppervlak. Stans met een ring van 25 cm doorsnede 1 gekartelde cirkel uit en leg die op een licht ingevette bakplaat. Stans nog een cirkel uit het andere vel bladerdeeg en rol het deeg iets uit voor de bovenkant. Oven voorverwarmen op 220°C / gasstand 7. Schep de vulling in het midden van de cirkel op de bakplaat en laat een rand van 2,5 cm vrij. Bedek de vulling met de grotere deegcirkel en zorg dat de gegolfde randen in elkaar vallen. Druk ze goed aan om te verzegelen. Bestrijk met geklopt ei en kerf, met een mes, een spiraalpatroon op de bovenkant.

Bak 15-20 minuten, neem de pithiviers uit de oven en bestuif met poedersuiker. Zet de oven op 230°C / gasstand 8 en zet de taart nog 4-5 minuten in de oven tot de suiker is gekarameliseerd (let goed op dat de pithiviers niet aanbrandt!).

Versier met een takje rozemarijn, snijd de taart warm in punten en serveer roomijs bij.