



Italiaans, maar geen pasta!

Perentaart met gorgonzola en amandel

Crostata di pere con gorgonzola e mandorle

2 PERSONEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ ½ rol bladerdeeg (koelvers) of 3 plakjes hartige taartdeeg (ontdood)
- ✓ 125 g gorgonzola (in stukjes)
- ✓ 3 handperen (geschild, in dunne partjes)
- ✓ 1½ el honing
- ✓ ½ el tijm
- ✓ 40 g amandelschaafsel
- ✓ 1 klein ei (losgeklopt)

MATERIAAL:

bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Leg het deeg op de bakplaat en vouw de buitenste randen om.
3. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem en verdeel de kaas erover.
4. Leg de perenpartjes dakpansgewijs op de kaas.
5. Besprenkel met de honing en bestrooi met de tijm.
6. Verdeel het amandelschaafsel erover en bestrijk de deegranden met ei.
7. Bak de plaattaart in het midden van de oven in 15-20 minuten goudbruin en gaar.

TIP 1: Maak de taartbodem voor de variatie eens van pizzadeeg.

TIP 2: Geen liefhebber van gorgonzola? Zachte geitenkaas en brie gaan ook heel goed samen met peer.

BRON: boodschappen.nl

