



peren

kruimeldeeg

chocolade

bloem

suiker

speculaaskruiden



ei

[Perentaartjes met speculaaskruiden en chocolade](#)

Binnenkort is het weer zover ... de aankomst van Sinterklaas in Antwerpen. Jaren gingen we samen kijken en elke keer voelde ik weer even de magie van iets puur. De sfeer in de stad, de muziek, de spanning die werd opgebouwd en dan ... De tranen in mijn ogen als de verlossende woorden van de Sint dan eindelijk door de micro klonken: "Er zijn dit jaar geen stoute kinderen". Heerlijk vind ik het. Als er iets is wat ik stiekem toch een beetje mis nu Camille ouder wordt dan is het de verwelkoming van de goedheiligman. Al die nostalgische gevoelens vragen volgens mij om iets lekker. Een heerlijk dessertje om al die mooie herinneringen te vieren. Ik maak perentaartjes met speculaaskruiden en chocolade. Perfect om van te genieten terwijl ik stiekem naar de aankomst van de Sinterklaas op televisie kijk.

Wat heb je nodig (voor 4 kleine taartjes):

1 rol kruimeldeeg
2 peren
speculaaskruiden

deeg:

1 ei
30 g suiker
50 g zelfrijzende bloem
35 g vetstof (zacht geworden)

vulling:

3 peren

beetje vetstof

speculaaskruiden

eventueel wat suiker als je de perenmoes liever zoeter hebt

chocoladeschilfers voor de afwerking

Hoe maak je het:

Vewarm de oven op 180 °C.

Vet de vormpjes in en stuif ze in met bloem. Snijd rondjes uit het deeg die een beetje groter zijn dan je vormpjes. Ik gebruik hiervoor een bordje. Leg het deeg in de vormpjes en druk aan. Prik met een vork gaatjes in de bodem. Knip uit bakpapier cirkels voor in de vormpjes. Bekleed elke vorm met bakpapier en vul ze met bakparels. Bak ze in de oven voor 15 minuten. Haal uit de oven zet ze nog even zonder bakpapier en vulling in de oven. Haal ze na 5 minuten uit de oven en zet ze aan de kant.

De vulling die op de bodem van de taartjes komt, is perenmoes. Schil hiervoor de peren en verwijder het klokhuis. Snijd ze in kleine stukjes en stoof ze in een beetje vetstof. Voeg een beetje citroensap en wat speculaaskruiden toe. Laat onder een deksel pruttelen tot de peer gaar is en mix dan de moes fijn. Laat afkoelen aan de kant.

Maak vervolgens het cakebeslag. Weeg hiervoor de ingrediënten zorgvuldig af. Meng de zachte vetstof zorgvuldig met de suiker. Klop er het ei onder. Voeg lepel per lepel de bloem eronder en meng tot een glad beslag.

Schil de peren en snijd ze half door. Verwijder zorgvuldig het klokhuis. Snijd de peerhelften in partjes, maar zorg ervoor dat de halve peer bij elkaar blijft.

Vul elke taartvorm met wat perenmoes en een beetje van het cakebeslag. Leg in elk vormpje een halve peer. Schud een beetje speculaaskruiden over de peren.

Bak de taartjes in de oven voor ongeveer een 30-tal minuten. Controleer of het deeg gaar is en haal de taartjes vervolgens uit de oven.

Serveer de taartjes met chocoladeschilfers.

Dit brengt me terug naar Sinterklaasmomentjes waar ik altijd zo van genoten heb.

Probeer je dit thuis?

Je maakt me gelukkig als je even laat weten of het je gesmaakt heeft.

#mieenplace - @mieenplace op facebook of instagram of stuur een

mailtje info@mieenplace.be

Dit recept bewaren voor later kan je door het te pinnen.

Liefs,

