# Recept: Chocolade perentaart met speculaas

**Instructies Nee. 1437**

Moeilijkheidsgraad: Beginners

Werktijden: 1 uur 5 Notulen

Deze verfijnde **dooscake** is **gebakken volgens een origineel Frans recept** en bewijst dat Spekulatius-koekjes die samen met andere ingrediënten worden gebakken, zelfs met Pasen heerlijk smaken!



## Gemakkelijk bakken van taarten

### Voorbereiding

Schil de peren, rasp ze over een keukenrasp en meng het fijngestampte vruchtvlees met citroensap. Dit geeft de peren een aangename, licht zure smaak en voorkomt dat ze bruin worden (oxidatie).

**Verwarm de oven voor op 180°C.**

## Deeg maken

Meng alle droge ingrediënten in een kom: Meel, bakpoeder, Kaneel, koekkruimels en bruine suiker. Melk, eieren en gesmolten boter toevoegen en goed mengen tot een romig deeg. Voeg de chocoladedruppels en de peren toe aan het deeg.

Vul het deeg in de ingevette of met perkament beklede taartvorm.

Bestrooi de twee peren voor de taartkorst eerst met citroensap. Leg ze op de taart. Meng de koekkruimels met bruine suiker en giet dit mengsel als kruimellaag op de taart. Smeer tenslotte kleine stukjes boter op de taart.

**Baktijd: 45 minuten.**

## Ingrediënten voor het deeg

- 3 peren (vers of gepekeld)
- 280 g bloem
- 1 pakket bakpoeder
- 100 g bruine suiker
- 150 ml melk
- 2 eieren
- 40 g gesmolten boter
- 3 knijpers Kaneel
- 150 g chocoladedruppels
- 1 eetlepel verkruimelde Spekulatiuskoekjes
- Sap van een halve Citroen

## Ingrediënten voor de korst:

- 2 peren (vers of gepekeld)
- 2 eetlepels verkruimelde Spekulatiuskoekjes
- 1 eetlepel bruine suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 20 g Buster
- Sap van een halve Citroen

theme_set_1608_display_block_4

Zin in iets hartigs?



## Wil je iets hartigs?

De hartige variant van de **dooscake "Croque-Cake" is** ideaal voor iedereen die graag snel en gemakkelijk iets verfijnds wil serveren. Het originele Franse recept is te vinden onder **instructie 1436.**

## Artikel details:

| Artikelnummer | Artikel omschrijving | Hoeveelheid |
|---|---|---|