

## FRANGIPANETAART MET PEER, PECANNOTEN EN SPECULAASIJS

---

45 minuten + 90 minuten om te bakken en af te koelen

### Ingrediënten 4 personen

Peren 2

Citroen ½

Poire Williams een scheutje

Vanillestok 1

Boter op kamertemperatuur 120 g

Kristalsuiker + 50 g

Honing 4 eetlepels

Eieren 2

Melk 1 dl

Amandelpoeder 200 g

Bloem 140 g

Zout

Pecannoten 100 g

Bladerdeeg 1 vel

Kaneelpoeder een snuifje

Speculaasijds

## Bereiding

### **Frangipanetaart met peer, pecannoten en speculaasijs**

Verwarm de oven voor tot 175 °C.

- 2 peren
- ½ citroen
- een scheutje Poire Williams

Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in blokjes. Meng de peren met het sap van de citroen en een scheutje Poire Williams.

- 1 vanillestok

Snijd de vanillestok in de lengte open. Schraap er de zaadjes uit met een scherp mes en meng ze met de peren. Laat marineren.

- 120 g boter op kamertemperatuur
- 50 g kristalsuiker +
- 4 eetlepels honing
- 2 eieren
- 1 dl melk

Meng de malse boter met de suiker en de honing in de keukenmachine. Doe er de eieren en de melk bij en meng goed.

- 200 g amandelpoeder
- 140 g bloem
- zout

Voeg er het amandelpoeder aan toe. Schep er ten slotte lepel per lepel de bloem bij. Doe een snuifje zout bij het frangipanebeslag.

- 100 g pecannoten

Hak de helft van de pecannoten fijn en doe ze bij het beslag.

Giet de perenblokjes door een zeef maar vang het vocht op. Spatel de blokjes peer door het beslag.

Meng de rest van de pecannoten met het marinadevocht van de peren en 4 eetlepels suiker. Laat trekken.

Vet de taartvorm in met boter en bestuif met bloem.

- 1 vel bladerdeeg

Leg het bladerdeeg in de taartvorm. Duw de randen goed aan en snijd het overtollige deeg weg. Snijd niet te veel deeg weg, want het krimpt tijdens het bakken.

- een snuifje kaneelpoeder

Doe het frangipanebeslag in de taartvorm en strijk de bovenkant glad. Bestuif met een snuif kaneelpoeder. Schep de gemarineerde pecannoten over de frangipane.

Bak de taart 45 minuten in de voorverwarmde oven.

- speculaasijds

Haal de taart uit de vorm en laat ze afkoelen op een rooster.

Serveer de taart eventueel met wat speculaasijds.