



# Bladerdeegtaartjes met ricotta, peer en druiven



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

- 1 vel bladerdeeg
- boter
- 1 potje ricottakaas
- 3 takjes verse tijm
- 2 peren (in plakjes)
- 1 trosje druiven (ontpit en gehalveerd)
- 1 koffielepel vloeibare honing
- 1 handvol walnoten (grof gesneden)

## Bereidingswijze

- 1.** Verdeel het bladerdeeg in vier stukken en bekleed hiermee vier beboterde taartvormpjes. Bestrijk met ricotta.
- 2.** Bestrooi met verse tijmblaadjes.
- 3.** Verdeel hierover de plakjes peer en de druiven.
- 4.** Bedruppel met honing en zet 30 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Werk af met de walnoten.
- 6.** Serveer lauw of op kamertemperatuur.