



Taart met gepocheerde peren



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

6 stevige peren
1 l rode wijn
1 kaneelstokje
1 blaadje laurier
2 takjes verse tijm
3 steranijsjes
5 zwarte peperbolletjes
120 gram suiker
1 sinaasappel (schil)
1 kruimeldeeg (kant-en-klaar)
150 gram roomkaas (type Philadelphia)
75 gram bloedsuiker
1 sinaasappel (geraspte schil)
2 handen vol gemengde noten (grof gehakt)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de peren en schik ze in een kookpot waar ze net in passen. Overgiet met de rode wijn. Voeg het kaneelstokje, het laurierblad, de tijm, de steranijsen, de zwarte peperbolletjes, de suiker en de sinaasappelschil toe. Breng aan de kook en laat zachtjes pruttelen tot de peren beetgaar zijn.
- 2.** Laat de peren afkoelen in de wijn. Haal ze daarna uit de wijn.
- 3.** Breng de wijn weer aan de kook en laat zonder deksel inkoken tot een siroop. Zeef in een kannetje en laat afkoelen.
- 4.** Bekleed een taartvorm met kruimeldeeg (rond of rechthoekig) en leg er een vel bakpapier in. Bestrooi met bakbonen (of gedroogde bonen/rijst) en zet 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.



- 5.** Verwijder het bakpapier en de bakbonen en zet nog eens 20 minuten in de oven. Laat volledig afkoelen.
- 6.** Meng de roomkaas met de bloedsuiker en de geraspte sinaasappelschil. Bestrijk de bodem van de taart met dit mengsel. Schik hierop de gehalveerde (of in kwartjes gesneden) peren. Overgiet met een beetje wijnsiroop en bestrooi met de grof gehakte noten.