

Perentaartje met Bleu de Graven

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

2 pakken bladerdeeg
4 peren
250 gram mascarpone
3 eetlepels honing
3 takjes tijm (vers)
4 theelepels suiker
blue de graven (4 dikke plakken)

Bereidingswijze

1. **Beboter 4 ovenschaaltjes. Snij elk stuk bladerdeeg doormidden en bekleed de ovenschaaltjes.**
2. **Bestrijk de bodem met een dunne laag mascarpone.**
3. **Bedruppel deze met honing en bestrooi met tijm.**
4. **Schil de peren, verwijder de klokhuizen en snij verder in partjes.**
5. **Verdeel over de mascarpone.**
6. **Bestrooi met suiker en beleg met de Bleu de Graven.**
7. **Zet ± 35 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.**