

Speculaastaart met peer

voor 10 personen

Ingrediënten

- 5 kleine handperen
- 1 el citroensap
- 150 g boter, zacht
- 150 g amandelspijs
- 4 eieren
- 150 g bloem
- 1 el speculaaskruiden
- 4 el abrikozenjam

Lage taartvorm, diameter 26 cm

Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 160 °C. Halveer de peren, schil ze en verwijder de klokhuizen. Wrijf de peren in met citroensap.
2. Klop in een kom de boter met de amandelspijs met de handmixer tot een romige massa. Klop eerst een voor een de eieren erdoor en voeg dan al kloppend de bloem, speculaaskruiden, een mespunt zout en jam toe. Klop alles tot een mooi beslag.
3. Schep het beslag in de ingevette vorm en leg de peren er in een cirkel in, met de bolle kant naar boven en de smalle kant naar het midden.
4. Zet de vorm op het rooster in het midden van de oven en bak de taart in ca. 50 min. goudbruin en gaar. Laat de taart in de vorm afkoelen.

Bron: www.ah.nl

