

Perentaart met Custard.

Ingrediënten (4 personen)

- 4 plakjes bladerdeeg (diepvries)
- 2 sappige peren
- 1 eetlepel suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eetlepel custard
- Honing
- Amandelschaafsel

Bereidingswijze

- Over voorverwarmen op 190 graden
- Peren schillen en in plakjes snijden
- Peren mengen met (vanille)suiker, en custard
- Peren verdelen over bladerdeeg
- 25 minuten in oven
- Perentaartjes uit oven halen, oven op 240 graden zetten
- Honing en amandelschaafsel verdelen over perentaartjes
- Nog 5 minuten in de oven

Heerlijk met wat kaneelijs.....