

## Peren-chocoladetaartjes / Pear Chocolate Tarts



### **Boodschappenlijstje**

1 rol vers bladerdeeg  
2 handperen, geschild en in blokjes gesneden  
200 ml slagroom  
30 gram suiker

2 vrije uitloop bio-eieren  
1 theelepel vanille-extract  
75 gram Tony's pure chocola,  
leg een klein stukje opzij

### **Zo maak je 30 Perentaartjes met chocolade**

#### **Verwarm de oven voor op 200°C**

Klop de slagroom met de eieren, de suiker en de vanille schuimig.

Steek intussen cirkeltjes uit het bladerdeeg, wij kregen er dertig uit.

Druk de cirkeltjes in de bakvorm, we moeten wel 2 keer bakken.

Vul de deegbakjes met de perenblokjes maar doe ze niet te vol.

Schep het roommengsel over de peerblokjes en schuif de vorm in het midden van de oven.

Bak de perentaartjes in 15 - 20 minuten goudbruin

Smelt de chocolade au bain marie terwijl de taartjes afkoelen in de siliconenvorm.

Schep de gesmolten chocolade in het midden van de perentaartjes.

Zet de taartjes in de ijskast - minimaal 1 uur - zodat de chocolade hard kan worden.

Rasp het opzij gehouden stukje chocola en strooi de rasp over de taartjes.

### **De Perentaartjes met chocola smaken heerlijk bij een kop sterke koffie.**

## Peren-chocoladetaartjes / Pear Chocolate Tarts



### Shopping list

1 roll of fresh puff pastry  
2 hand pears, peeled and diced  
200 ml whipped cream 75g  
30 grams of sugar

2 free-range organic eggs  
1 teaspoon vanilla extract  
Tony's dark chocolate,  
keep a little piece aside

### How to make 30 mini Pear Tarts with chocolate

#### Preheat the oven to 200°C

Whisk the cream with the eggs, the sugar and the vanilla until frothy.  
Meanwhile cut circles out of the puff pastry, we got thirty out of the one roll.  
Press the circles into the baking mold, we had to bake twice.

Fill the dough cases with the pear cubes, but do not fill to much.  
Spoon the cream mixture over the pear cubes and slide the mold into the center of the oven.  
Bake the pear tarts for 15 - 20 minutes or until golden brown.

Melt the chocolate au bain marie while the tarts cool in the silicone mold.  
Spoon the melted chocolate into the center of the pear tarts.  
Place the tarts in the refrigerator - for at least 1 hour - so that the chocolate will set.

Grate the chocolate piece you kept aside and sprinkle it over the tarts.

**The Pear tarts with chocolate taste great with a cup of strong coffee!**