**Perentaart met pudding**

*Banketbakkersroom:*

500 g melk

100 g suiker

4 eidooiers

45 g maïzena

Vanillestokje

*De taartvulling:*

[kruimeldeegbodem](https://www.creatief-koken.be/basis/5822.htm)

peren

kaneel

boter

poedersuiker

afdekgelei

Maak eerst de **banketbakkersroom**. Breng een halve liter volle melk aan de kook met de helft van de suiker en een vanillestokje. Dat moet je wel eerst opensnijden en de zaadjes eruit schrapen. Dan samen met de peul, de pot in.

Maak een ruban door de eidooiers stevig op te kloppen met de andere helft van de suiker. Als die mooi witgeel van kleur is, voeg er dan lepelsgewijs het maïszetmeel aan toe, terwijl je verder blijft opkloppen.

Als de melk kookt kan je het vuur verlagen en een pollepel van de melk bij de ruban gieten. Roer goed om en giet de substantie bij de rest van de melk. Blijf roeren tot de pudding gevormd is. Let op dat de temperatuur onder het kookpunt blijft. Laat de room afkoelen voor verder gebruik.

**De peertjes**. Schil de peertjes en snijd ze in de lengte doormidden. Verwijder het klokhuis en snijd de vrucht in dunne schijfjes. Bak die kort in wat boter. Het hoeft niet, maar ik heb er kaneelpeertjes van gemaakt, door ze in de pan te bestuiven met vanillesuiker en kaneelpoeder.

Maak **de taartbodem**, in dit geval een [**kruimeldeegbodem**](https://www.creatief-koken.be/basis/5822.htm)**.** Neem een taartvorm, beboter en bestuif met bloem. Leg het kruimeldeeg in de taartvorm en snijd de rand bij. Doorprik de bodem met een vork.

Het deeg wordt niet eerst ‘blind’ gebakken in tegenstelling tot een gewone fruittaart die na het aanbrengen van de pudding en het fruit niet terug in de oven moet.

Hier gaat het dus anders. Vul de taartbodem met de banketbakkersroom. Leg de schijfjes peer er dakpansgewijs bovenop. Borstel wat gesmolten boter over het fruit en bestuif met poedersuiker. Zet de taart nu 40 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C.

Laat uit de oven afkoelen en strijk er gelijkmatig een laagje afdekgelei over, zodat de taart mooi zal blinken. Afdekgelei maak je met 20 cl opgewarmd fruitsap, een geweekt gelatineblaadje en een eetlepel suiker.