



# Makkelijke perzikentaart



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

- 1 kruimeldeeg (kant-en-klaar)
- 2 eetlepels lichtbruine suiker
- 2 eetlepels maïszetmeel
- 1 citroen (geraspte schil)
- 1 vanillestokje
- 1 stukje gember (geraspt)
- 6 perziken
- 2 1/2 eetlepels room

## Bereidingswijze

- 1.** Beleg een bakplaat met bakpapier. Rol het kruimeldeeg uit op de bakplaat.
- 2.** Meng in een grote kom de suiker met het maïszetmeel, de citroenschil, het uitgeschrapte merg van het vanillestokje en de geraspte gember.
- 3.** Voeg voorzichtig de plakjes perzik toe en meng. Verdeel de perzikplakjes in concentrische cirkels over het deeg. Laat minstens 5 cm van de randen vrij. Vouw de rand over de perziken.
- 4.** Bestrijk de rand met een beetje room.
- 5.** Zet de bakplaat 50 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 6.** Laat 30 minuten afkoelen en serveer met opgeklopte room.