



Perentaartje met Bleu de Graven



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 pakken bladerdeeg
4 peren
250 gram mascarpone
3 eetlepels honing
3 takjes tijm (vers)
4 theelepels suiker
blue de graven (4 dikke plakken)

Bereidingswijze

- 1.** Beboter 4 ovenschaaltjes. Snij elk stuk bladerdeeg doormidden en bekleed de ovenschaaltjes.
- 2.** Bestrijk de bodem met een dunne laag mascarpone.
- 3.** Bedruppel deze met honing en bestrooi met tijm.
- 4.** Schil de peren, verwijder de klokhuizen en snij verder in partjes.
- 5.** Verdeel over de mascarpone.
- 6.** Bestrooi met suiker en beleg met de Bleu de Graven.
- 7.** Zet ± 35 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.