

Stout-chocoladeperentaart

3 handperen, 100 gram boter, mespuntje zout, 100 gram suiker, 40 gram amandelen of walnoten, 2 eieren, 100 gram zelfrijzend bakmeel, 1 theelepel bakpoeder, 30 gram cacao poeder, 3/4 dl stout of Guinness, beetje poedersuiker.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Schil de peren en snijd ze in 4 parten. Verwijder het klokhuis. Leg de stukken peer met de 'bolle' kant naar beneden in de taartvorm.

Doe de boter en de suiker in een kom en klop ze tot een romige, bleke massa. Maal de amandelen of walnoten even fijn en voeg die samen met de eieren toe en klop weer goed door elkaar. Zeef nu het zelfrijzend bakmeel, de bakpoeder en de cacao door het mengsel en spatel alles luchtig door elkaar. Voeg het bier toe en klop het beslag glad. Verdeel dit over de peren en strijk glad met een paletmes of lepel.

Bak de taart in zo'n 25 minuten mooi gaar.

Laat de taart wat afkoelen en stort hem op een taartschaal. Bestuif de taart met wat poedersuiker en dien hem op met een flinke dot slagroom!

