

Snelle appel peren taart

Ingrediënten:

- 1 HERTA Kruimeldeeg
- 2 appels
- 2 peren
- 300 ml vanillepudding
- 1 el gesmolten botere
- 1 el suiker

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Was de appels en peren. Snij ze in dunne schijfjes (schillen hoeft niet).
- Plaats het **HERTA Kruimeldeeg** met zijn bakpapier in een taartvorm. Druk het deeg goed tegen de rand en prik enkele gaatjes in de bodem.
- Vul de taart met de vanillepudding en schik er dakpansgewijs de schijfjes peer en appel op.
- Kwast de gesmolten boter over de bovenste laag en strooi er de suiker over. Plaats in de oven voor 30 -35 minuten. Haal uit de oven en laat volledig afkoelen.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Vegetarisch**

Personen: **6**

