

## Express open appel en peer taart / Express apple and pear open pie



### **Boodschappenlijst**

2 appels, in grove blokjes  
2 rijpe peren, in grove blokjes  
4 volle eetlepels lemon curd

1 rol kant-en-klaar bladerdeeg  
1 vrije uitloopbio-ei, losgeklopt  
30 gram rietsuiker

### **Zo maak je een Mary Berry's Express open appel en peer taart**

#### **Verwarm de oven voor op 200°C**

Plaats de bakplaat in de oven om te verwarmen.

Doe de blokjes appel en peer in een kom.

Voeg de lemon curd toe en meng het goed door, om het fruit te bedekken.

Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad.

Snij het met een scherp mes in een cirkel en til het deeg op een vel bakpapier

Kiep het appel-perenmengsel uit de kom in het midden van het deeg.

Schuif het fruit iets uit, maar laat rondom een rand vrij.

Bestrijk de rand van het deeg met het losgeklopte ei en rol het deeg op

Druk de uiteinden stevig tegen elkaar aan om een cirkel te maken.

Bestrijk de randen met losgeklopte ei en bestrooi ze met de rietsuiker.

Til de taart aan het bakpapier voorzichtig op de hete bakplaat.

Bak de appel & peer taart in ongeveer 25-30 minuten goudbruin en knapperig.

### **Bestrooi de taart desgewenst met nog wat rietsuiker voor het serveren**

## Express open appel en peer taart / Express apple and pear open pie



### Shopping list

200g apples, roughly diced  
2 ripe pears, roughly diced  
4 heaped tablespoons lemon curd

1 roll ready-made puff pastry  
1 free-range organic egg, beaten  
30g demerara sugar

### How to make Mary Berry's Express Apple and Pear Open Pie

#### Preheat the oven to 200°C

Place the baking tray into the oven to heat.

Place the diced apples and pears into a bowl.  
Add the lemon curd and mix well to coat the fruit.

Roll out the pastry on a floured work surface,  
Cut it into a circle using a sharp knife and lift the pastry onto a sheet of baking paper.

Tip the apple and pear mixture into the center of the pastry.  
Spread the mixture out slightly, leaving a border around the edge.

Brush the edge of the pastry with the beaten egg, then roll the pastry over to make a border.  
Press it together to make sides and brush the sides with more beaten egg,  
Then sprinkle demerara sugar over the edge of the pastry.

Lift the baking paper with the pie carefully onto the hot baking tray.  
Bake the apple and pear open pie for about 25–30 minutes until golden and crisp.

**Sprinkle the pie with some more demerara sugar to serve, if you like**