

Makkelijke peren cake

Geen foto beschikbaar.

Categorie: Banket **Moeilijkheid:** Makkelijk **Baktijd:** 1:45:00

Ingrediënten	Bereidingswijze
<ul style="list-style-type: none">• 80 gr cakevorm• 4 eieren	<p>PERENCAKE MAKEN</p> <ol style="list-style-type: none">1. Vet je cakevorm in en bekleed met bakpapier.2. Neem een beslagkom en klop hierin de boter en de suiker romig. Voeg hierna de Griekse yoghurt toe. Als je beslag schift, dan was je yoghurt nog (te) koud. Je kunt alvast 1 el bloem toevoegen om de schift er weer uit te krijgen.3. Mix één voor één de eieren door het beslag. Als de eieren zijn opgenomen kun je ook kardemom, bakpoeder, zout en 250 gram bloem in één keer toevoegen. Mix tot alle droge ingrediënten zijn opgenomen en je een glad beslag hebt.4. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes. Meng de bloem met de kaneel en hussel de blokjes gesneden peer hier doorheen. Door de stukjes van een klein laagje bloem te voorzien, zakken ze tijdens het bakken niet naar de bodem van de cake.5. Spatel de stukjes peer voorzichtig door het cakebeslag. Stort het perencakebeslag daarna in de cakevorm en verdeel gelijkmatig. <p>Perencake bakken</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bak de perencake in 70-75 minuten op 175 °C (boven- en onderwarmte) gaar. Dek de bovenkant van de bakvorm halverwege af met aluminiumfolie, anders wordt de cake te donker aan de bovenkant. Test met een caketester na de baktijd of je cake gaar is, bak anders nog 5 minuten langer tot de caketester er schoon uitkomt.2. Laat de perencake 15 minuten afkoelen in de cakevorm. Laat hierna verder afkoelen op een rooster of neem een warm plakje cake, yum.