

Perencake gemaakt in cakeblik met CedarWood OvenVellen

Benodigheden

- 300 gram zelfrijzend bakmeel
- 4 eieren
- 200 gram suiker
- 200 gram boter
- 5 Peren
- citroenrasp



Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden (gewone oven) of 165 graden (hete lucht oven).

Vet het cakeblik goed in met boter.

Knip een vel CedarWood in stroken en plaats deze langs de wanden van het cakeblik.

Maak het cake beslag in een keukenmachine:

- meng het zelfrijzend bakmeel, de suiker en de zachte boter goed door elkaar
- voeg de eieren toe en (circa) 1 theelepel citroenrasp en mix het mengsel zo'n 4-5 minuten goed door tot het een mooi glad mengsel is

Laat het deeg even rusten in de koelkast en schil ondertussen de peren en snij deze in vieren.

Bedek de bodem van het bakblik met de helft van de peren. Giet hier de helft van het cakebeslag overheen. Maak een volgende laag peren en bedek met het cakebeslag

Bak de cake in de oven in circa 70 minuten gaar (prik er in met een satestokje of barbecuepin: wanneer er geen "beslag" aan de pin zit, is de cake gaar).

Recept afkomstig van Kokenophout.com:

