



Stoofperencake

6 Porties

🕒 45 minuten + 4 uur

DIT HEB JE NODIG

- ★ 4 gieser wildeman stoofperen
- ★ 500 ml rode wijn
- ★ 300 g fijne kristalsuiker
- ★ 200 g ongezoeten roomboter op kamertemperatuur
- ★ 4 eieren
- ★ 175 g zelfrijzend bakmeel
- ★ 20 gram cacao
- ★ 1 tl kaneel
- ★ 1 tl gember
- ★ ¼ tl zout

MATERIAAL: springvorm met bakpapier, appelboor

ZO MAAK JE HET

1. Schil de stoofperen en halveer ze.
2. Verwijder het klokhuis met een appelboor.
3. Doe de stoofperen met rode wijn, 100 gram suiker en zoveel water dat ze net onderstaan in een pan.
4. Stoof in 3 uur gaar, neem de peren uit de pan en laat ze afkoelen.
5. Kook het vocht in de pan in tot een siroop.
6. Verwarm de oven voor op 175 °C.
7. Klop de rest van de suiker en de boter licht en luchtig met de handmixer.
8. Voeg één voor één de eieren toe en mix steeds tot het ei is opgenomen.
9. Zeef bakmeel, cacao, kaneel, gember en zout boven het beslag en spatel erdoor.
10. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen in.
11. Schep 4 el van de siroop op de bodem van de springvorm en leg de halve peren er met de snijkant naar beneden op.
12. Schep het beslag erover.
13. Bak de cake in 45-55 minuten gaar.
14. Controleer met een prikker.
15. Als deze schoon en droog uit de cake komt dan is de cake gaar.
16. Laat de cake 5 minuten afkoelen.
17. Verwijder de rand voorzichtig van de springvorm, leg een bord op de bovenkant van de cake en keer de cake voorzichtig om.
18. Haal de springvormbodem en het bakpapier voorzichtig van de cake.
19. Schenk er wat extra stoofpeersiroop over.
20. Serveer de cake lauwwarm met een bol vanille-ijs en de rest van de siroop.

BRON: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)

