

Zachte perencake

Ingrédients

- 100g bloem
- 75g suiker
- 1 snufje zout
- 3 eieren
- 100g boter
- 2 tot 3 rijpe peren

Préparation

1. Een super eenvoudig en snel recept, spreekt dat je aan?
2. Je zult verrukt zijn van deze krokant-zachte perencake.
3. Deze cake is extreem eenvoudig en echt heerlijk, en de textuur is perfect!
4. Aarzel niet om de hoeveelheid peren aan te passen aan je wensen (zonder de cake ook te bedekken, dat zou hem doorweken en dat zou zonde zijn voor de bovenste laag die mooi krokant wordt tijdens het bakken).
5. Laatste advies, geniet ervan als hij lauw is, of zelfs koud, maar niet meteen na het uit de oven halen :-)
Bereidingstijd: 15 minuten + 30 minuten baktijd Voor een cake van 24 tot 28 cm in diameter (6 tot 8 personen): Ingrediënten : bloem suiker 1 snufje zout 3 eieren boter 2 tot 3 rijpe peren Recept : Smelt de boter en laat deze afkoelen.
6. Meng de bloem, suiker en zout.
7. Voeg de 3 eidooiers en de afgekoelde gesmolten boter toe.
8. Klop de drie eiwitten stijf en voeg ze dan voorzichtig toe aan het vorige mengsel (niet te veel mengen, het beslag hoeft niet perfect glad te zijn, dat is normaal).
9. Schil de peren en snijd ze in 8 stukken.
10. Vet en bestuif of suiker een springvorm of taartvorm en giet het beslag erin.
11. Plaats de stukjes peer en druk ze lichtjes in het beslag.
12. Bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 30 tot 35 minuten (controleer de gaarheid met de punt van een mes of een tandenstoker).
13. Laat afkoelen, haal uit de vorm en geniet ervan!