



## **Cake met peer en gember**

met crème fraîche-frosting



ca. 1u



2 personen

Tegenwoordig is de peer een redelijk nederig stuk fruit, maar vroeger was het echt een luxeproduct. Alleen de hoge adel kreeg dit zeer exclusieve stukje fruit op z'n bord. Wij zijn blij dat peren tegenwoordig ook gewoon voor het plebs zijn, want anders hadden we er nooit deze heerlijke cake met gember en romige frosting van kunnen maken.

### Wat je van ons krijgt

- 1 peer
- 1 stukje verse gember
- 150g tarwebloem <sup>2</sup>
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje speculaaskruiden
- 200g witte suiker
- 2 biologische eieren <sup>1</sup>
- 1 kuipje yoghurt <sup>3</sup>
- 2 kuipjes crème fraîche <sup>3</sup>
- 25g poedersuiker

### Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter <sup>3</sup>
- 130ml plantaardige olie
- 30g honing
- zout

### Kookgerei

- oven
- cakevorm, 30x12cm
- handmixer
- keukenweegschaal
- garde
- maatbeker
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Kooktip

De voedingswaarden in dit recept zijn berekend op basis van 4 porties.

### Allergenen

Eieren (1), Glut (2), Melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 896kcal, vet 58.8g, koolhydraten 81.7g, eiwit 10.7g



#### 1. Peer snijden

Verwarm de oven voor op 190°C (170°C hetelucht). Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd 'm in blokjes. Schil en rasp de **gember** fijn. Vet een cakevorm in met 1el boter of plantaardige olie en bestuif met **1-2tl bloem**. Je kunt de ingevette cakevorm evt. ook met bakpapier bekleden.



#### 4. Cake bakken

Spatel de **peer** door het **beslag** en schenk het in de cakevorm. Strijk glad en bak de **cake** 45-50min in de oven. Controleer de gaarheid door met een satéprikker in het midden van de **cake** te prikken. Komt de prikker er schoon uit? Dan is de **cake** gaar.



#### 2. Droge ingrediënten mengen

Meng **130g bloem** met **2tl bakpoeder**, **½tl speculaaskruiden** en ½-1tl zout.



#### 5. Frosting maken

Klop de **crème fraîche** met de **helft van de poedersuiker**, 30g honing en een snufje zout met een handmixer tot een romige **frosting**. Bewaar de **frosting** tot gebruik in de koelkast.



#### 3. Beslag mengen

Meng **150g suiker** met de **gember** en roer tot de **suiker** vochtig is. Voeg de **eieren**, **yoghurt** en 130ml plantaardige olie toe en klop het geheel tot een glad **beslag**. Voeg de **droge ingrediënten** in twee delen toe en roer tot je geen klontjes meer ziet. Overmix niet!



#### 6. Cake afmaken

Laat de **cake** volledig afkoelen en neem 'm dan uit de vorm. Bestrijk met de **frosting** en bestrooi naar wens met de **rest van de speculaaskruiden**. Snijd de **cake** in **8 plakken** en serveer.