



Special: kerstcake met peer

en gember met roomkaasfrosting



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 roomkaasfrosting van kunnen maken.

Wat je van ons krijgt

- 1 stukje verse gember
- 1 peer
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje speculaaskruiden
- 1 pakje witte suiker
- 2 eieren ³
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 pakje roomkaas ⁷
- 2 zakjes poedersuiker

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- cakevorm, 30x12cm
- handmixer of keukenmachine
- keukenweegschaal
- garde
- maatbeker
- fijne 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

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 602kcal, vet 42.9g, koolhydraten 45.1g, eiwit 9.4g



1. Peer snijden

Verwarm de oven voor op 170°C. Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in blokjes. Schil en rasp de **gember** fijn. Vet een cakevorm in met 1el boter of olie en bestuif met **1-2tl bloem**. Je kunt de 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**, **1/2tl speculaaskruiden** en 1/2-1tl zout.



5. Frosting maken

Roer de **roomkaas** los met de **poedersuiker**, 2el honing en een snufje zout. Gebruik evt. een staafmixer. 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 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 met de **rest van de speculaaskruiden**.