



PERENCAKE MET AMARETTO

INGREDIËNTEN

VOOR 8-10 STUKKEN

- 60 g roomboter
- 75 g suiker
- 2 eieren (M)
- 50 g perenmoes of compote
- 1 el amaretto
- 110 g zelfrijzend bakmeel
- 35 g speculaasjes of stroopwafels
- 3 handperen

En verder

- Keukenmachine met beslagspatel of mixer met garde
- 1 cakevorm, rechthoekig of rond
- bakpapier

Bereidingstijd:

Vorbereiden: 20 minuten

Bereiden: 45-60 minuten

BEREIDING

Weeg de ingrediënten af en laat op kamertemperatuur komen.

Vet de cakevorm lichtjes in met boter en bekleed de vorm met het bakpapier.

Verwarm de oven voor op 180°C (160 °C hetelucht).

Klop in een kom de suiker met de boter tot een schuimige lichtgele (bijna witte) massa. Voeg dan 1 ei toe en meng dit erdoor. Als het helemaal is opgenomen kan het tweede ei erbij. Klop goed door. Voeg nu ook de amaretto en de perenmoes toe. Meng tot alles is opgenomen.

Verkruimel de koekjes en spatel even door het beslag - dit komt niet zo precies. Houd eventueel een beetje achter als topping. Zeef het zelfrijzend bakmeel en spatel dit in delen rustig door het beslag.

Giet het beslag in de cakevorm en strijk de bovenkant glad. Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis en verdeel de peren over het beslag. Smelt het restje boter en bestrijk de peren ermee. Verdeel het restant van de koekkrumels ertussen. Bak je de cake in de airfryer, strooi dan geen extra koekkrumels over het beslag.

Plaats de cakevorm op een rooster in het midden van de oven.

Bakken in de oven

Verlaag de oventemperatuur naar 160°C (150°C hetelucht) en bak de cake in 45-60 minuten tot hij goudbruin en gaar is.

Controleer dit met een satéprikker: steek deze in de cake en als de prikker er schoon uitkomt is de cake gaar. Zo niet, dan nog wat langer laten bakken.

Bakken in de airfryer

Verwarm de airfryer voor op 160°C. Plaats de cakevorm in het mandje en bak de cake gedurende ongeveer 45 minuten.

Controleer na 30 minuten voorzichtig of het niet te hard gaat. Verlaag anders de temperatuur.

Haal de cake uit de oven en laat op een rooster 5-10 minuten afkoelen. Haal uit de vorm en laat verder afkoelen.