



TOFFE PERENCAKE MET CHOCOLADE

NODIG:

250 gram ongezouten boter
op kamertemperatuur
160 gram suiker
250 gram bloem
4 eieren
50 gram chocolade met 70%
cacao
20 gram cacaopoeder
half zakje bakpoeder
80 ml volle melk
2 peren
snufje zout
cakeblik

DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 180 ° C.
2. Mix de boter en de suiker in een kom. Voeg er 1 ei aan toe, wanneer dit ei is opgenomen voeg je het volgende ei toe, doe dit met alle 4 de eieren. Smelt de chocolade in pannetje en schenk het vervolgens bij het mengsel. Mix dit nu door elkaar.
3. Mix in een aparte kom met een garde de bloem, cacaopoeder, snufje zout en het bakpoeder. Mix dit mengsel met het beslag in etappes (om een grote bloem wolk te voorkomen). Giet dan de melk erbij en mix verder.
4. Bekleed het blik met bakpapier en schep het mengsel erin. Snij de onderkant van de peren eraf en duw de peren rechtop in de cake.
5. Bak de cake 1 uur in de oven en laat daarna afkoelen. Bestrooi eventueel met poedersuiker.

Smullen maar!!



WWW.BONAPETIT.NU