

Italiaanse peer & amandel cake / Italian Pear & almond cake



Boodschappenlijst

200 gram zelfrijzend bakmeel
200 gram basterdsuiker, plus 1 eetlepel extra
200 gram zachte boter plus extra voor invetten
4 vrije uitloop bio-eieren
1 tl bakpoeder
2 eetlepels volle melk

3 peren, geschild en in dunne schijfjes
3 eetlepels amandelschilfers
poedersuiker, om te bestuiven
optioneel:
250 ml slagroom
2 eetlepels fijne suiker

Zo maak je een Italiaanse peer en amandelcake

Vet een springvorm van 20 cm in en bekleed de bodeme met bakpapier.

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht

Doe bloem, suiker, boter, eieren, bakpoeder en melk in een grote kom.

Klop alles samen tot een romig en glad beslag en schep het beslag in de spingvorm.

Leg de gesneden peren er bovenop in een cirkel, zodat ze goed passen.

Strooi de amandelschilfers en de eetlepel basterdsuiker over de peren.

Bak de cake 55 - 60 minuten in het midden van de oven.

De cake is klaar als hij goudbruin is en een prikker in het midden van de cake er schoon uitkomt.

Laat de cake ongeveer 30 minuten afkoelen in de vorm, dan op een rooster.

Neem de cake uit de vorm, zet op een schaal en bestrooi dun met poedersuiker.

Optioneel Klop eventueel de slagroom met de suiker tot er zachte pieken verschijnen.

Serveer de cake met de slagroom er naast.

Italiaanse peer & amandel cake / Italian Pear & almond cake



Shopping list

200g self-raising flour

200g caster sugar, plus 1 tablespoon extra

200g unsalted soft butter, plus extra for greasing

4 free-range organic eggs

1 teaspoon baking powder

2 tablespoons full-fat milk

3 pears, peeled, cored and thinly sliced

3 tablespoons flaked almonds

icing sugar, for dusting

optional:

250ml double cream

2 tablespoons fine sugar

How to make an Italian pear and almond cake

Grease and line the base of a 20cm spring form tin with baking paper

Preheat the oven to 180°C/160°C

Put the flour, sugar, butter, eggs, baking powder and milk in a large bowl.

Whisk until the batter is creamy and smooth, transfer the batter to the spring form.

Arrange the sliced pears on top in a circular design, arranging them snugly to fit.

Sprinkle the flaked almonds and the tablespoon of caster sugar on top.

Bake the cake for 55 - 60 minutes in the middle of the oven.

It is ready when golden-brown on top and a skewer inserted into the middle comes out clean.

Leave the cake to cool in the tin for around 30 minutes, then on a wire rack.

Remove the cake from the tin, place it on a serving plate and dust with a little icing sugar.

Optional

Whisk the cream with the sugar in a large bowl until soft peaks appear.

Serve the cake with the whipped cream on the side