



CAKE MET PEREN EN CHOCOLADESAUS

Nagerecht voor 8 a 10 personen.

Ingrediënten:

- 2 stevige peren
- witte peper / 1½ dl slagroom
- 25 gram boter
- 4 a 6 eetlepels perenlikeur of Cointreau
- 150 gram zachte boter
- 150 gram basterd suiker
- 150 gram gezeefde bloem
- rasp van een halve limoen
- 1 theelepel vers geraspte gemberwortel
- 3 eieren
- 1 theelepel gezeefde bakpoeder
- boter (om in te vetten) en griesmeel
- 100 gram pure chocolade
- 1 ½ dl slagroom
- 25 gram boter

Bereiden:

1)
Schil de peren en snijd ze in grove stukken in een stoomoven pan zonder gaatjes leggen en hierover de likeur schenken. Doe er een snufje witte peper op. Meng even. Kookstand 95 graden kooktijd 5 minuten.

2)
Doe ze even in een zeef en laat ze afkoelen.

3)
Meng de volgende ingrediënten voor het cakebeslag 150 gram boter, 150 gram basterd, limoenrasp, gember, doe hier een voor een de eieren bij en daarna de bloem en de bakpoeder. Roer tot een egale massa.

4)
Voorzichtig de helft van de perenstukjes erdoorheen werken.

5)
Een plastic bakvorm invetten en bestrooien met griesmeel. Doe nu het beslag in de vorm.



6)

Zet de vorm op een stoomoven pan met gaatjes en dek af met plasticfolie. Kookstand 100 graden kooktijd ongeveer 80 minuten.

7)

Controleer met een satéprikker of de cake gaar is.

Bereiden chocoladesaus:

1)

De chocolade in stukjes hakken en samen met de slagroom en de boter in een kleine stoomoven pan doen.

2)

Kookstand 95 graden 15 minuten.

3)

Goed doorroeren en af laten koelen tot lauw warm.

4)

Saus over de cake gieten en de rest van de peer om de cake leggen.