



Perencake met chocolade

10 - 12 taartpunten



Gemiddeld

tot 40 Min.



voor de Wolken cake:

- 1 pak Dr. Oetker Wolken Vanille
- 200 ml slagroom
- 3 eieren
- 4 peren (niet te rijp)

voor decoratie:

- 200 g chocolade extra pure chocolade (76% cacao)
- 1 reep chocolade puur
- 1 zakje Dr. Oetker Walnoten

Bakgerei:

- springvorm 24 cm
- mixer met garden
- satéprikker

Vorbereiding:

Verwarm de oven voor. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen van de vorm in.

Elektrische oven: 160°C
Heteluchtoven 140°C
Baktijd: 50 - 55 Min.

Wolken cake met peer:

Doe de mix samen met de eieren en de ongeklopte slagroom in een kom en mix dit op de laagste stand door tot het goed gemengd is. Klopt het beslag hierna op de hoogste stand in 3 minuten luchtig. Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis. Verdeel het beslag over de springvorm. Druk de halve peren rondom in het beslag, zorg er voor dat de dikke kant van de peren aan de buitenkant zit. Bak de cake onderin de oven op een rooster in 50 tot 55 minuten gaar en goudbruin. Controleer met een satéprikker of de cake gaar is (dit kun je het beste in het midden van de vorm doen, hier zitten geen stukjes peer). Als de prikker er schoon uitkomt is de cake gaar. Is dit niet het geval, bak de cake dan nog iets langer. Verwijder de rand van de springvorm en laat de cake afkoelen.

decoreren met chocolade en walnoten:

Breek 200 gram chocolade in stukjes, smelt dit in de magnetron (telkens 30 seconden verwarmen en dan doorroeren) of au bain marie. Hak de walnoten in stukjes. Schraap met een mes over de achterkant van de reep chocolade, zo ontstaat er chocoladeschaafsel. Zet de cake op een rooster met daaronder bakpapier. Giet de chocolade over de afgekoelde cake. Verdeel dit met een spatel gelijkmatig over de boven- en de zijkant van de cake. Verdeel langs de onderkant van de cake het chocoladeschaafsel, druk het een beetje aan zodat het aan de cake blijft plakken. Bestrooi de bovenkant van de perencake met gehakte walnoten en zet twee walnoten in het midden van de taart. Laat de perencake met chocolade even staan zodat de chocolade stolt (dit kan het beste in een koele ruimte, maar niet in de koelkast)

Brenda kookt lekkere recepten, voor ieder wat wils: <http://www.brendakookt.nl/2015/02/13/perencake-met-chocolade>