




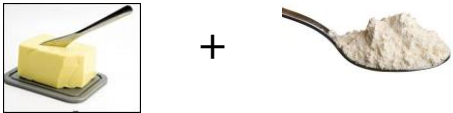


Perencake met speculaas voor 10 personen



Materiaal Wat zet ik klaar?

Weegschaal 	mixer 
4 kommen 	Pannenlikker + lepel 
Tas + mes + dunschiller 	Microgolfoven 
1 bakvorm groot + mes 	Borsteltje + klontje boter 
Oven + ovenwanten 	2 rooster 

Benodigdheden

<p>200 g boter beetje laten smelten in microgolf</p>	
<p>200 g witte suiker + 1 zakjes vanillesuiker</p>	
<p>4 eieren</p>	
<p>200 g zelfrijzende bloem</p>	
<p>1 klontje boter + 1 lepel bloem</p> 	
<p>2 peren</p>	
<p>100g speculaas</p>	

Bereiding

<p>1. boter smelten en goed mixen</p>	 <p>The first image shows a pot of melted butter. The second image shows a hand mixer mixing butter in a white bowl.</p>
<p>2. de suiker bij de boter voegen.</p>	 <p>A hand mixer is used to mix sugar and butter in a glass bowl.</p>
<p>3. de eieren los kloppen</p>	 <p>A hand mixer is used to beat eggs in a white bowl.</p>
<p>4. De eieren toevoegen + goed mixen</p>	 <p>The first image shows a hand mixer adding eggs to the mixture. The second image shows the mixture after the eggs have been added and mixed.</p>
<p>5. de bloem bij het deeg doen. mixen tot een glad deeg.</p>	 <p>The first image shows flour being added to the mixture. The second image shows the final smooth dough.</p>

6. oven opzetten op 180° C
en op



7. vet en bloem de bakvorm in



8. schil de peren en snijd ze in
stukjes.



9. breek de speculaas, doe het
in een diepvrieszakje en rol
een beetje fijn met een
deegrol



10. meng de stukjes peer en de
speculaas onder het deeg



+



11. vul de vorm met het deeg



12. bak de cake in een oven van 180°C. en op



Na ongeveer 45 min. de cake controleren met een mes



13. De cake ontvormen en laten afkoelen op een rooster

