

Recept voor rode wijncake met verzonken peren

Ingrediënten

- 400 g bloem
- 250 g boter of margarine
- 200 g suiker
- 5 eieren
- 4 tl bakpoeder
- 2 tl kaneel
- 2 tl cacao poeder
- 150 g gehakte chocolade of als alternatief gehakte hazelnoten
- 200 ml rode wijn of als alcoholvrij alternatief druiven- of kersensap
- 3 kleine peren
- Een beetje poedersuiker om te bestuiven



Bereiding

- Doe de droge ingrediënten in een kom en meng ze door elkaar.
- Verwarm de boter tot kamertemperatuur en doe de boter samen met de eieren in de kom. Mix alles door elkaar.
- Hak de chocolade grof en roer door het beslag.
- Voeg de rode wijn toe aan het beslag en roer alles nog een keer door elkaar.
- Was en droog de peren. Als je wilt, kun je de vrucht ook schillen, maar laat het steeltje zitten.
- Vet de cakevorm in.
- Giet het beslag in de vorm en druk de peren erin. Druk de peren er niet te diep in. Er moet een laagje beslag tussen de bodem van de cakevorm en de peren zitten, anders valt de cake later uit elkaar. De steeltjes onbedekt laten. Houd ook wat ruimte tussen de afzonderlijke peren.
- Bak de cake op 180-200 °C boven- en onderwarmte in ongeveer 50 minuten gaar.
- Haal de cake uit de oven en laat hem afkoelen. Haal de cake voorzichtig uit de vorm, zodat de peren niet kapot gaan. Bestuif de cake voor het serveren nog met een poedersuiker.

Tips

- Het klokhuis van de peren kan er tijdens het eten makkelijk uit worden gesneden, omdat de peren door het bakken erg zacht worden.
- Afhankelijk van de grootte en sappigheid van de peren, kan de baktijd variëren. Controleer met een houten stokje of de cake gaar is.