



Diëtistenpraktijk  
De Snekens

Wendie Pluymers  
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



## PERENCAKE



### Ingrediënten (voor cakevorm van 24 cm of 12 porties):

- 150 g speltbloem
- 50 g speltmeel
- 6 g bakpoeder
- een suifje zout
- 25 g Tagatesse zoetstof
- 6 g kardemom
- 4 eieren
- 200 g ongezoete appelmoes
- 1 conference peer



Diëtistenpraktijk  
De Snekens

Wendie Pluymers  
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



### Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Klop de eieren samen met de appelmoes.
- Meng de bloem, het meel, het bakpoeder, het zout, de Tagatessa en de kardemom door elkaar en spatel dit door het ei-appelmoesmengsel.
- Giet het beslag in een met bakpapier bekleede cakevorm.
- Schil de peer en snij deze middendoor; verwijder het klokhuis en snij in dunne plakjes en leg deze bovenop de cake.
- Bak de perencake goudbruin in 60 min in een voorverwarmde oven op 175°C. De cake is gaar als je er met een satéprikker in prikt en deze zonder aangeklitte deeg er uit komt.
- Verdeel de deeg in 12 porties en laat het smaken!