

# Upside-down perencake

## Recept van teler Ab van Klaveren



### Ingrediënten peren:

- 7-8 kleine Conference
- 0,5 ltr rode wijn
- Kaneelstokje
- 2 el suiker

### Ingrediënten honinglaag:

- 1 vanillestokje
- 200 gram honing
- 1 tl kaneelpoeder

### Ingrediënten kaneelkruimels:

- 100 gram kandijkoeken
- 50 gram bruine suiker
- 1 tl kaneelpoeder

### Ingrediënten cake:

- 250 gram boter
- 250 gram lichte bastardsuiker
- 250 gram bloem
- 1 tl bakpoeder
- 4 eieren

### Ingrediënten extra:

- Boter om in te vetten
- Bakpapier
- Taartpan van 24 cm doorsnede
- Staafmizer en bijbehorend bakje
- 14-16 gepelde pistache nootjes

### Bereidingswijze:

- Schil de peren, snij ze door midden in de lengte en verwijder het klokhuis. Doe de peren in een pan en voeg 0,5 liter rode wijn toe (eventueel aangevuld met water tot de peren onder staan). Voeg een kaneelstokje toe en 2 eetlepels suiker. Kook de peren ongeveer 30 minuten en giet ze daarna af.
- Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Meng het vanille merg met de honing en kaneelpoeder. Vet de taartpan in en bekleed de bodem met bakpapier. Verdeel de honing over de bodem.
- Maal de kandijkoeken met de suiker en kaneelpoeder fijn met de staafmixer.
- Verwarm de oven voor op 170°C. Roer de boter met de suiker zacht. Meng de bloem met het bakpoeder. Voeg één voor één de eieren toe aan de boter. Spatel het bloemmengsel erdoorheen en meng tot een egaal beslag. Leg de peren met de platte kant in de honing en schenk het cakebeslag erop. Bak de cake in circa 55 minuten goudbruin en gaar. Los de cake op zijn kop op een taartstandaard en verwijder het bakpapier. Zet de zijkant van de taart aan met de kaneelkruimels. Verdeel de pistache nootjes over de peren. Eetsmakelijk!