

Herfstcake

8 personen

Bitterkoekjes gemarineerd in Amaretto, stukjes sappige peer, knapperige walnoten en een vleugje kaneel. Deze geweldig lekkere cake maakte ik voor 't eerst in het programma 'Life & Cooking' en is sindsdien mijn vaste najaars-favoriet. Het recept is heel eenvoudig te maken en daarom raad ik deze Herfstcake ook graag aan als je nog niet zoveel bak-ervaring hebt.



Ingrediënten

10 bitterkoekjes
50 ml Amaretto
150 g zachte boter
150 g bruine basterdsuiker
3 eieren
150 g bloem
1 tl bakpoeder
1 tl kaneelpoeder
Mespunt zout
100 g walnoten
2 peren
Poedersuiker om te bestrooien

Bereiding

Voorbereiden

Snijd de koekjes in stukjes, doe ze in een kommetje en schenk de Amaretto erover. Zet dit even weg zodat de Amaretto in de koekjes kan trekken. Laat in een ander kommetje de walnoten in water staan zodat ze iets zachter worden waardoor ze straks in de oven minder droog worden. Beboter een ronde springvorm van 22 cm en bedek de bodem met bakpapier. Verwarm de oven voor op 180 C, boven en onderwarmte.

Bereiding

Meng in een staande mixer de boter met de suiker en roer deze zacht en romig. Voeg al mixend één voor één de eieren toe. Zeef de bloem samen met bakpoeder, kaneel en zout boven de beslagkom en mix dit goed door het beslag. Schil de peren en snijd ze in blokjes. Schep de stukjes peer samen met de koekstukjes door het beslag. Giet het beslag in de beboterde springvorm, strijk de bovenkant glad en beleg met de walnoten.

Bak de Herfstcake in de oven in 70 minuten gaar. Laat de cake na het bakken eerst 10 minuten afkoelen in de vorm. Verwijder dan de ring en laat verder afkoelen. Bestrooi voor het serveren met een beetje poedersuiker.