

Amandelcake met peer en gember

INGREDIËNTEN

Voor **10 personen**:

- 4 eieren
- 60 g sucralose kristalkorrel
- 150 g amandelmeel
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 klein stukje gember (ongeveer 15 g)
- 2 rijpe peren
- Een handvol amandelschilfers
- Eventueel een theelepel van je favoriete winterkruid, bv. kaneel, gemberpoeder, kardamom,…

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C.

Scheid de eieren en doe de eiwitten in een grote kom. Klop de eiwitten op tot stijve pieken samen met de helft van de sucralose.

Schil en rasp de gember met een fijne rasp.

Schil de peren en snij ze doormidden. Verwijder het klokhuis.

Doe in een andere kom de eigelen, samen met de rest van de sucralose en de geraspte gember.

Meng even door en voeg dan het amandelmeel en het bakpoeder toe. Meng goed, het kan wat droog en korrelig lijken. Dat is geen probleem.

Schep voorzichtig een paar lepels opgeklopt eiwit onder het deeg met een spatel. Probeer zoveel mogelijk lucht te bewaren. Herhaal tot al het opgeklopt eiwit in het deeg verwerkt zit.

Vet een (ronde) bakvorm (bv. : 22 cm in diameter) in en bekleed de bodem met bakpapier.

Verdeel het deeg gelijkmatig over de vorm. Leg bovenop de halve peren met de bolle kant naar boven. Verdeel daarboven de amandelschilfers.

Zet in de oven voor 25-35 minuten afhankelijk van je vorm en je oven. Test vanaf 25 minuten met een satéprikker om te zien of de cake al klaar is.

Laat de cake volledig afkoelen op kamertemperatuur alvorens je hem aansnijdt.

✔ 180 kcal
-12g suiker*
PER PORTIE

*t.o.v. een gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www.ZOETSTOFFEN.eu