Kardemom cakejes met stoofpeer

Ingrediënten

Koopmans fijne cake
150 g (gram) Roomboter (of margarine)
4 Stuk(s) Ei
50 ml Melk
3 tl (theelepels) Kardemom
Boter of bakspray om mee in te vetten
1 Kg Stoofpeer
75 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
2 Stuk(s) Kaneelstokje
0.25 Stuk(s) Schil van een biologische citroen
350 ml Water
250 ml Slagroom (opgeklopt)
125 g (gram) Mascarpone
3 Zakje(s) Vanillesuiker

Keukenspullen

Tartelette vormpjes (of tartelette blik)
0 Cupcake baktray
Spuitzak (met spuitmondje)



1. Voorbereiden Kardemom cakejes

Verwarm de oven voor op **150 graden** (heteluchtoven), **160 graden** (elektrisch) of **stand 2-3** (gasoven)

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor.

Vet de cakevormpjes in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik bakspray (bijv. Dr. Oetker). Of gebruik cupcakepapiertjes in de cupcake baktray.

Bereid het beslag: Klop met de mixer de **boter (150g)** zacht en romig in een beslagkom. Voeg de cakemix, **kardemom (3 theelepels)**, **melk (50ml)** en de eieren in één keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel. Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 2 minuten tot een luchtig beslag.



2. Bakken Kardemom cakejes

Doe het beslag in de cakevormpjes en bak de cakejes in 25-30 minuten gaar en goudbruin.

Zet de cakejes in de cakevormpjes op een rooster en laat de cake 3-4 minuten afkoelen.

Haal de cakejes uit de vorm en laat de cakejes minimaal een uur op een rooster verder afkoelen.

3. Voorbereiden stoofperen

Schil de stoofperen en verwijder de klokhuizen. Doe het water, de bruine basterdsuiker, kaneelstokjes en de citroenschil in de pan. Voeg de stoofperen toe aan het water en breng het geheel aan de kook. Zet de warmtebron laag en laat de peren 2 uur stoven.

Laat de stoofperen volledig afkoelen.

4. Voorbereiden Mascarpone slagroom

Klop de slagroom met de vanillesuiker lobbig en voeg de mascarpone toe. Klop door tot het mengsel stijf is en doe het in een spuitzak.

5. Opbouwen Kardemom cakejes

Zet de cakejes op een bord, spuit een mooi motief op de cakejes, decoreer de cakejes met de stoofpeer en bestrooi met wat kardemom.



1. Voorbereiden Kardemom cakejes

Verwarm de oven voor op **150 graden** (heteluchtoven), **160 graden** (elektrisch) of **stand 2-3** (gasoven)

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor.

Vet de cakevormpjes in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik bakspray (bijv. Dr. Oetker). Of gebruik cupcakepapiertjes in de cupcake baktray.

Bereid het beslag: Klop met de mixer de **boter (150g)** zacht en romig in een beslagkom. Voeg de cakemix, **kardemom (3 theelepels)**, **melk (50ml)** en de eieren in één keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel. Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 2 minuten tot een luchtig beslag.



2. Bakken Kardemom cakejes

Doe het beslag in de cakevormpjes en bak de cakejes in 25-30 minuten gaar en goudbruin.

Zet de cakejes in de cakevormpjes op een rooster en laat de cake 3-4 minuten afkoelen.

Haal de cakejes uit de vorm en laat de cakejes minimaal een uur op een rooster verder afkoelen.

3. Voorbereiden stoofperen

Schil de stoofperen en verwijder de klokhuizen. Doe het water, de bruine basterdsuiker, kaneelstokjes en de citroenschil in de pan. Voeg de stoofperen toe aan het water en breng het geheel aan de kook. Zet de warmtebron laag en laat de peren 2 uur stoven.

Laat de stoofperen volledig afkoelen.

4. Voorbereiden Mascarpone slagroom

Klop de slagroom met de vanillesuiker lobbig en voeg de mascarpone toe. Klop door tot het mengsel stijf is en doe het in een spuitzak.

5. Opbouwen Kardemom cakejes

Zet de cakejes op een bord, spuit een mooi motief op de cakejes, decoreer de cakejes met de stoofpeer en bestrooi met wat kardemom.