Stroopwafelcake met peer en kandijsuiker

Ingrediënten

2 Stroopwafels
2 Peer
200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Stroopwafelcake
4 Ei (kamertemperatuur)
100 g (gram) Kandijsuiker

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif met wat bloem, of gebruik een bakspray.

Snijd de **stroopwafels (2 stuks)** in kleine stukjes van ca. 1 cm. Schil de (Conference) **peren (2 stuks)** en snijd deze in partjes.

2. Cakebeslag maken

Klop de **boter (200 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig. Voeg de **cakemix** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe.

Mix het geheel met de mixer op de laagste stand en een ½ minuut tot een glad geheel. Klop het cakebeslag daarna met de mixer op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig cakebeslag.

Meng tot slot alle stukjes stroopwafel en ongeveer de helft tot 2/3 van de stukjes peer door het cakebeslag.

Doe het cakebeslag in het cakeblik. Verdeel over de bovenkant van de cake de **kandijsuiker (100 g)** en de resterende stukjes peer.

3. Cake bakken

Plaats de cake op het rooster in de voorverwarmde oven en bak deze in 60 tot 70 minuten gaar en goudbruin.

Zet hierna de stroopwafelcake met peer en kandijsuiker in het bakblik op een rooster. Leg een theedoek over de cake en laat de cake zo 30 minuten afkoelen. Haal de cake hierna uit de vorm en laat verder afkoelen op een rooster.