Perencake met kokos, kardemom en gember

Ingrediënten

1 Cm Gember
100 g Pecannoten
3 Peer
1 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
2 tl (theelepels) Kaneel
1 tl (theelepels) Kardemom (gemalen)
250 ml Kokosmelk
1 Pak Koopmans Boerencake
200 g Boter (ongezouten roomboter)
4 Ei
50 g Kokos

Keukenspullen

Bakpapier
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mixer met gardes
Rasp
Springvorm Ø24 cm
Steelpan

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (Elektrisch 160°C / Hetelucht 150°C). Bekleed de springvorm met het bakpapier en vet de randen in met boter of bakspray.

Schil de **peren (3 stuks)** maar laat de steeltjes zitten. Snijd de peren doormidden, hak de **pecannoten (100 g)** in kleine stukjes en rasp de **gember (1 cm)**.

2. Kokos-cakebeslag maken

Verwarm de **kokosmelk (250 ml)** samen met de **kaneel (2 tl)**, **kardemom (1 tl)**, de **geraspte gember** en **suiker (1 el)** in een steelpan en voeg de halve **peren** toe. Verwarm gedurende 10 minuten maar zorg ervoor dat de **kokosmelk (250 ml)** niet gaat koken, roer na 5 minuten voorzichtig een keer door.

Klop met de mixer de **boter (200 g)** zacht en voeg de **cakemix (1 pak)** en de **eieren (4 stuks)** toe. Mix op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel. Klop het beslag hierna op de hoogste stand in ongeveer 3 minuten tot een luchtig beslag. Spatel de gehakte **pecannoten** (houd er een paar achter voor de decoratie) en de **kokosrasp (50 g)** voorzichtig door het beslag.

Haal de halve peren uit het kokosmengsel en plaats ze met de steeltjes naar het midden en de platte zijde naar beneden, cirkelvormig in de springvorm (en bewaar het kokosmengsel).

3. Peren-kokoscake bakken

Vul de springvorm verder op met het boerencakebeslag. Plaats de peren-kokoscake in het midden van de oven en bak in 50 tot 60 minuten gaar en goudbruin.

Haal de kokos-perencake uit de oven en laat minimaal 15 minuten afkoelen op een rooster. Verwijder vervolgens de springvorm en draai de cake om (upside down).

Serveer de omgekeerde kokos-perencake met de kruidige kokosmelk en de kokosrasp eroverheen en gegarneerd met de gehakte **pecannoten**.