

Upside-down Kersencake

Taart, Bereiding ca. 1 uur

Benodigdheden:

- 300 g kersen
- 150 g boter
- 150 g suiker
- 150 g zelfrijzend bakmeel
- 3 eieren
- 2 eetlepels appel/perenstroop

Keukengerie: mixer, ronde ovenschaal doorsnede 24 cm

Bereiden:

Verwarm de oven voor op 180°C. Was de kersen, verwijder steeltjes en pitten.

Roer in een kom de boter met de suiker tot een witte massa. Voeg een voor een al roerend de eieren toe. Spatel het bakmeel door het beslag.

Schenk de appel/perenstroop over de bodem van de ingevette ovenschaal en verdeel de ontpitte kersen erover.

Verdeel het beslag over de kersen.

Bak de upside-down cake ca. 45 minuten middenin de voorverwarmde oven.

Laat de cake ca. 10 minuten rusten en stort hem op een schaal, zodat de kersen bovenop de cake liggen.

