**Hollandse kruidenperentaart met sinaasappelyoghurt en ijs**

**Benodigdheden:**

* 3 kleine peren
* springvorm van 26cm
* bakpapier
* boter om in te vetten
* 1 mix voor kruidcake
* 225ml water
* 3 el skyr
* 100 gr poedersuiker
* Rasp
* ½ sinaasappel
* 1 bak Hollandse bitterkoekjesijs

**Bereidingswijze:**

* Verwarm de oven voor op 175 graden (hetelucht 160 graden)
* Schil de peren, snijd in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in dunne plakjes
* Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en sluit de vorm. Vet de randen in met boter
* Maak het cakebeslag volgens de aanwijzingen op de verpakking
* Giet het mengsel in de springvorm
* Leg de plakjes peer voorzichtig op het cakebeslag
* Zet de cake in de oven en bak in 50 minuten gaar
* Maak ondertussen het glazuur; meng in een kleine kom de skyr met de poedersuiker. Rasp de oranje schil van een halve sinaasappel en meng door elkaar. Dek af en laat intrekken
* Haal de cake uit de oven, maak de springvorm open en laat de cake afkoelen
* Verdeel het sinaasappel-yoghurtglazuur over de cake
* Snijd de cake in punten
* Serveer met een bolletje bitterkoekjesijs