**Quatre-quarts kerstcake**

*De cake:*

200 gr bloem
200 gr sukrin (suikervervanger)
of evenveel kristalsuiker
200 gr boter
zakje vanillesuiker
3 eieren
5 cl magere melk
2 peren
zoete witte wijn
honing

*Topping:*

5 eiwitten
130 gr sukrin icing
of evenveel bloemsuiker

Schil de peren en snijd ze in kleine stukjes en pocheer ze in wat witte wijn met een paar eetlepels vloeibare honing.

**Maak een quatre-quarts**. Meng eerst de suiker en de vanillesuiker met de boter. Doe er daarna de losgeklopte eieren bij en meng goed in de keukenrobot. Zeef de bloem en doe ze lepelsgewijs bij het beslag. Voeg op het einde de melk toe. Doe er nu de uitgelekte peren bij.

Neem een cakevorm (boomstronk), beboter de vorm en bestuif met een beetje bloem. Giet het deeg in de vorm en zet die voor 40 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden. Check met een houten spiesje of het deeg klaar is. Indien niet, laat nog 5 minuten in de oven. Laat de cake goed afkoelen.

**Voor de versiering**. Klopt de eiwitten met de bloemsuiker goed stijf. Smeer het uit over de cake met een gekartelde spatel, zodat het eruitziet als een sneeuwlandschap.

Brand het eiwitschuim met een flambeerbrandertje. Werk de taart af met wat kerstdecoratie.