

Panforte met een vleugje stoofpeer

Ingrediënten

Voor ongeveer 8 tot 12 personen

300 ml. stoofpeertjes sap (zie recept stoofpeertjes)

250 gram (baby) vijgen

250 gram witte amandelen

100 gram medjoul dadels

80 gram bloem

2 theelepels koekkruiden, ik vind [deze](#) heel lekker

2 eetlepels milde olijfolie + een beetje om in te vetten

1 cm gember

poedersuiker

Veganistisch

bereidingstijd: voorbereiding 15 minuten, wellen minstens 3 uur en baktijd 1,5 uur

keukenhulpjes:

hoge kom

koekenpan

vierkante bakvorm van 20 x 20 cm (liefst met losse bodem)

bakpapier



Blue Bottle Gifts

Aan de slag

• Haal de steeltjes van de (baby) vijgen en snij ze in tweeën (of in vieren als je gewone vijgen gebruikt), ontpit de dadels en snij ze in vieren, schil de gember en snij in hele kleine stukjes. Doe de vijgen, dadels en de gember in een hoge kom en voeg het stoofpeertjes sap toe, zorg ervoor dat alle gedroogde vruchten in het sap staan. Laat de vruchten minstens 3 uur in het sap wellen. Rooster de witte amandelen in een droge koekenpan op middelhoog vuur totdat ze een mooi goudbruin kleurtje hebben. Vet de bakvorm in met olijfolie en bekleed 'm met het bakpapier. Verwarm de oven voor op 150 graden. Meng de gewelde vruchten met de noten, de olijfolie, de koekkruiden en de bloem en roer alles goed door elkaar en stort het mengsel in de bakvorm. Druk alles goed aan (met de bolle kant van een lepel) en zet de bakvorm in het midden van de oven en bak de panforte in 90 minuten gaar. Laat de panforte helemaal afkoelen en haal hem daarna uit de vorm. Bestrooi de afgekoelde panforte met poedersuiker. Snij de panforte in kleine stukjes want het is best machtig. Geniet ervan op een herfstige dag met een kopje (munt)thee of koffie. ♥

Tip: ik gebruik biologische vijgen en dadels en deze zijn niet gesuikerd of voorzien van een laagje glucosestroop en ik gebruik het sap van mijn zelfgemaakte stoofpeertjes, hierdoor wordt de panforte, mijns inziens, wel zoet, maar niet te. Wil je het toch wat zoeter, dan zou je nog twee eetlepels agavesiroop aan het recept kunnen toevoegen nadat de vruchten geweld zijn.