Men neemt het voetstuk en plaatst dit op een gas- of een petroleumstel. Plaats op dit voetstuk de z.g. geperforeerde onderpan; neem dan de cakevorm, waarin het deeg der te bakken cake, laat deze rusten op de binnenrand van de onderpan. Daarna legt men het deksel er op en de wonderpan is gereed.

De resultaten zijn verrassend èn . . . overheerlijk!

De voordelen van deze wonderpan zijn:

1. Eenvoudig en gemakkelijk in het gebruik.
2. De warmte komt van onderen in de vorm, circuleert over en om het binnenstuk en wordt daarna langs een andere weg naar beneden, door het z.g. geperforeerde gedeelte, afgevoerd.
3. Doordat de warmte dus steeds circuleert, wordt de cake geheel doorbakken. Alvorens men het deeg in de vorm doet, vet men deze in, b.v. met een weinig boter.

Het bakken van taarten in de ALHO-wonderpan is zeer eenvoudig wanneer men het volgende in acht neemt:

1ste. Het deksel zo min mogelijk van de pan lichten, om te voorkomen dat het deeg neerslaat.

2de. De verwarming mag niet te hevig zijn; een kleine gasvlam is beter dan een grote, al zal daardoor het bakken iets langer duren.

3de. Nadat men de pan van het vuur heeft genomen, mag men haar niet in de tocht laten afkoelen, om het inzakken van de taart te voorkomen.

4de. Men zorgt vooral, dat boven- en benedendeel hun ronde vorm blijven behouden en dat de deksel goed sluitend is, daar anders het gebak kan neerslaan.

Om het gebak luchtig te krijgen, kan men verschillende middelen aanwenden, zoals: het eiwit tot schuim kloppen, de boter tot room roeren, alcohol toevoegen, gist of zelfrijzend bakmeel gebruiken.
Dit laatste is aan te bevelen. Men kan zeer goed een bakpoeder zelf maken.
Men neemt hiertoe gelijke hoeveelheden (b.v. van elk 50 gram) bicarbonas (zuiveringszout), maizena, cremortart. Zorgvuldig vermengen en klontjes er uit wrijven. Men kan het lang bewaren in een gesloten potje, b.v. een jampot. Hiervan mengt men een theelepel op iedere 100 gram meel. In de ALHO-wonderpan kan men volgens de gewone recepten die in alle kookboeken te vinden zijn, de taarten bereiden; geen bijzondere toevoeging of behandeling is er bij nodig. Bij gebruik van krenten, rozijnen of geconfijte vruchten verdient het aanbeveling deze, alvorens ze door het deeg te mengen, eerst door wat meel te halen. Dit gaat het gemakkelijkst door de ingrediënten in een zeef te doen en daar het meel over te strooien. Op verzoek geven wij hierbij enige eenvoudige, smakelijke recepten, samengesteld met medewerking van het Instituut van de Nederlandse Vereniging van Huisvrouwen.

Voor de bezitters van de ALHO-SENIOR wonderpan zijn de hoeveelheden steeds onder de recepten opgegeven.