

Granaatappelcake met yoghurt

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

Voor de cake

4 eieren
100 gram lichtbruine suiker
100 gram kristalsuiker
100 gram Griekse yoghurt
100 ml olijfolie
1 theelepel vanille-extract
1 sinaasappel (geraspte schil)
125 gram zelfrijzende bloem
100 gram pistachenoten (fijngemalen)

Voor de topping

75 gram roomkaas
150 gram Griekse yoghurt
2 eetlepels bloemsuiker
1 granaatappel
muntblaadjes

Bereidingswijze

1. **Klop de eieren en de suiker met een mixer tot een bleke crème, die minstens is verdubbeld in volume.**

2. **Voeg de yoghurt, de olie, het vanille-extract en de sinaasappelschil toe. Meng goed.**

3. **Spatel de bloem en de pistachenoten erdoor. Giet dit mengsel in een springvorm van 20 cm (beboterd en bekleed met bakpapier). Zet 45 minuten in een op 160 °C voorverwarmde oven. Check met een satéprikker of de cake gaar is. Haal uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.**

4. **Maak nu de topping: klop de roomkaas met de Griekse yoghurt en de bloemsuiker tot een luchtige massa. Schep over de cake. Werk af met granaatappelpitjes en muntblaadjes.**