



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 bloedsuiker
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 bloedsuiker tot een luchtige massa. Schep over de cake. Werk af met granaatappelpitjes en muntblaadjes.