

Yaourtopita (yoghurt-sinaasappel cake)

Yoghurt-sinaasappel cake, oftewel yaourtopita is een griekse cake met als basis, hoe kan het ook anders, griekse yoghurt.

Iedereen kent uit Griekenland vele bekende mierzoete gebakjes zoals de baklava en kataifi (en soms stiekem ook ontzettend lekker). Maar minder bekend is dat we in Griekenland veel koekjes en cakes maken met eigenlijk heel weinig suiker, siroop of honing.

Ook in deze cake gebruik ik een kleine hoeveelheid suiker.

1 cake = ong. 16 plakken

Bereidingstijd: 1,5 uur (incl. oven tijd)

Ingrediënten

- 180 ml zonnebloemolie
- 130 gr suiker
- 280 gr griekse yoghurt (10% vet)
- Rasp van 1 sinaasappelschil
- 300 gr zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 1/2 stokje vanillemerg
- Snufje zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Meng de zonnebloemolie, suiker en yoghurt. Spatel hier de eieren, de rasp van de sinaasappelschil en het snufje zout doorheen.

Doe beetje bij beetje het zelfrijzend bakmeel erdoor en blijf goed roeren totdat het een glad beslagje is.

Bekleed de cakevorm met bakpapier en schenk het beslag in de cakevorm.

Plaats de cake voor 60 minuten in het midden van de oven op een rooster.

Als de cake gaar is (check met een stokje), haal de cake uit de oven en laat deze buiten de oven in het bakblik voor 10-15 minuten rusten.

Haal de cake uit het bakblik, verwijder het bakpapier en laat de cake goed afkoelen op een rooster (als dit je lukt :), want niets ruikt zo heerlijk en aantrekkelijk als versgebakken warme cake).

Uit 1 yoghurt-sinaasappel cake haal je ongeveer 16 plakken, ben je inmiddels nieuwsgierig en benieuwd hoe dit smaakt en heb je alle bovenstaande ingrediënten in huis, ga dan lekker aan de slag, de cake is echt zo gebakken. En wil je iets bewaren voor het volgende weekend, heel simpel, snij de cake in plakjes en vries deze in.