



Desserten

## **Skyr yoghurtcake**

**Voor 6 personen.**

### **Ingrediënten**

250 gram boter (zacht)  
230 gram fijne suiker  
180 gram zelfrijzende bloem  
85 gram amandelmeel  
3 eieren  
250 gram skyr  
scheutje melk  
250 gram frambozen

### **Bereidingswijze**

Klop de boter met de suiker, de bloem, amandelmeel, de eieren, de skyr en een scheutje melk tot een lopend beslag.

Verwarm de oven voor op 170°C. Giet 3/4de van het beslag in een ingevet bakblik. Leg er de helft van de frambozen op en giet er de rest van het beslag over. Verdeel er de resterende frambozen over en duw ze lichtjes in het deeg. Zet 60 minuten in de oven.

Laat de cake volledig afkoelen in de vorm op kamertemperatuur. Bestrooi met wat poedersuiker.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven  
Cakevorm

