



Desserten

Overige

Citroen tulbandcake met Griekse yoghurt

Voor 6 personen.

Ingrediënten

100 gram Griekse yoghurt
1 citroen (Zeste + sap)
1 vanillestokje (optioneel)
2 theelepels bakpoeder
200 gram suiker
220 gram boter
275 gram bloem
snuifje zout
4 eieren

Voor het glazuur

125 gram poedersuiker
3 eetlepels water
suikersterretjes

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175° C. Beboter een tulbandvorm en bestuif met wat bloem.

Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout in een kom. Klop in een andere kom de boter met de suiker romig. Voeg de yoghurt, citroenzeste en citroensap en de inhoud van het vanillestokje toe. Mix tot een egaal mengsel. Voeg stuk voor stuk en al roerend de eieren toe. Meng er dan de kom met droge ingrediënten onder en blijf mixen tot een mooi glad beslag.

Stort het beslag in de tulbandvorm en spreid gelijkmatig uit. Bak de tulbandcake in ongeveer 50 minuten gaar. Controleer met een tandenstoker of hij klaar is.

Tip:

- Laat de cake minstens 10 minuten afkoelen vorm. Laat daarna verder afkoelen op een rooster.
- Word je cake te bruin in de oven? Dek hem gedurende de resterende baktijd af met aluminiumfolie.

Voor de afwerking

Zeef de poedersuiker in een kom.

Voeg het water toe en meng goed met een lepel of een garde.

Voeg het water toe en meng goed met een lepel of een garde.

Keukenbenodigdheden

Oven

Zeef

Mixer

