

YOGHURTCAKE



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 25 min - **Materiaal :** bakvorm Ø 22 cm

Ingrediënten : 4-6 personen

- CAKE - 125 ml yoghurt - 200 g bloem - 125 ml olie - 2 eieren - 100 g kristalsuiker - 1 mespuntje zout - 1 zakje bakpoeder - SUIKERGLAZUUR - 200 g poedersuiker - 1 eiwit

VOOR DE CAKE

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Doe de yoghurt, de bloem, de olie, de eieren, de suiker en het zout in de kom met het metalen mes. Laat de machine 1 minuut draaien.
3. Voeg het bakpoeder toe. Laat de machine nog 1 minuut draaien.
4. Vet een springvorm in met olie en bestuif met bloem. Verwijder het mes uit de kom. Schenk het beslag in de vorm.
5. Bak de taart 25 minuten in de oven. Controleer of de cake gaar is door er met een satéprikker in te prikken. Als de satéprikker er droog uitkomt is de cake gaar.
6. Laat de cake afkoelen voordat u hem uit de vorm neemt.

VOOR HET SUIKERGLAZUUR

1. Doe de suiker en het eiwit in de mini-kom.

2. Laat de machine 40 seconden draaien.

3. Bestrijk de afgekoelde cake met het suikerglazuur.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

Compact 3200 ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Multifunctionele Pâtissier ■