

Ingrediënten



koken & genieten

13 juni om 19:00 · 🌐

|| SMEUÏGE BLAUWEBESSENCAKE ||

Ingrediënten voor 12 stukken: 400 g blauwe bessen, 2 eieren, 125 g suiker, zout, 200 g skyr (IJslandse yoghurt) of volle yoghurt, 100 ml olie (+ invetten), geraspte schil van 1 bio-sinaasappel, 10 el sinaasappelsap, 300 g bloem (+ bestuiven), 16 g bakpoeder, 100 g poedersuiker, evt. blauwebessenskyr (om te serveren)



Recept

Bereidingswijze:

- 1) **VOOR DE BODEM** Was de blauwe bessen en laat goed uitlekken. Klop de eieren, de suiker en een snufje zout in ca. 5 minuten romig met een handmixer. Roer de skyr, de olie, de sinaasappelschil en 4 el sinaasappelsap erdoorheen. Meng de bloem en het bakpoeder met elkaar en roer kort door het eimengsel. Spatel ca. 300 g blauwe bessen door het beslag.
- 2) Verwarm de oven voor (elektrisch: 180°C / hetelucht: 160°C). Doe het beslag in een ingevette en met bloem bestoven springvorm (24 cm Ø) en strijk glad. Bestrooi met 100 g blauwe bessen. Bak ca. 50 minuten bijna onder in de oven. Laat de cake in de vorm even afkoelen.
- 3) **VOOR DE SAUS** Roer de poedersuiker met 6 el sinaasappelsap glad. Schenk over de cake en verwijder de springvorm. Serveer naar wens met blauwebessenskyr.

Bron



<https://www.facebook.com/photo/?fbid=1070277901421015&set=a.560193685762775>

Info Martine Lycke

22/06/2024

Blauwe bessen wassen
en laten uitlekken

Bij de eieren roeren
+ 300 g Blauwe bessen

In KitchenAid:
2 eieren

125 g suiker

Zout

Witkloppen, 10 minuten

24 cm vorm bekleden
met bakpapier

+ deeg

+ 100 g blauwe bessen

bovenop

Ondertussen afwegen:

200 g skyr

100 ml zonnebloemolie

4 el sinaasappelsap

300 g bloem

16 g bakpoeder

Oven:

170°C 40 minuten

180°C 15 minuten

Fotos

