

TITEL RECEPT



Velthuizen
KEUKENS

🕒 95 minuten

👥 8 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

225 gram zelfrijzend bakmeel	1 tl baking soda	1 tl vanillesuiker
200 gram volle Griekse yoghurt	1tl vanille pasta	Rasp halve limoen
140 gram witte basterdsuiker	1 mespuntje zout	Handje pistachenoten
125 gram frambozen	200 gram A-merk roomkaas	
2 middelgrote eieren	35 gram roomboter	
90 gram roomboter + invetten	40 gram poedersuiker	

Stap 2 | Voorbereiden

Op voorhand is het fijn als de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Zet ook alvast een springvorm van 18 cm doorsnee klaar. Bekleed de bodem met bakpapier en vet de randen in met boter of bakspray, bestuif dan met een beetje bloem. Verwarm de oven alvast voor; 180 graden convectiestand (boven en onderwarmte).

Stap 3 | Het beslag

Voor het beslag klop je eerst de boter los, dit gaat het fijnst met een handmixer. Voeg dan de basterdsuiker, vanille en het zout toe en mix dit opnieuw tot het lekker smeug en zacht is. Voeg dan 1 ei toe en meng deze er op een lage stand doorheen, wanneer het ei is opgenomen doe je dit ook met het tweede ei.

Voeg dan de yoghurt, baking soda en het zelfrijzende bakmeel toe. Mix ook dit op een lage stand er doorheen. Niet te lang. Als bijna alles goed door elkaar zit pak je een spatel erbij en neem je het met de hand over. Voeg de frambozen toe en spatel deze er doorheen.

Stap 4 | Bakken

Schep het beslag in de vorm en schuif deze de oven in voor 40 minuten. Zet dan de oven op 160 graden en bak nog 10-15 minuten. Altijd even checken met een satéprikker of deze ook echt gaar is.

Haal uit de oven en laat een paar minuten afkoelen. Haal dan de rand er voorzichtig af en leg de cake op z'n kop op een rooster om volledig af te laten koelen. Zo wordt de bovenkant ook iets platter en dat is fijn als je de frosting erop wil smeren.

Stap 5 | Frosting

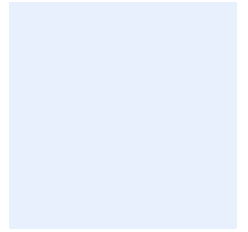
Klop nu eerst de boter los voor de frosting en voeg dan de poedersuiker toe. Mix eerst op een lage stand, daarna even een paar minuten op hoge stand. Voeg dan de roomkaas, limoenrasp en vanille toe. Als dit er volledig doorheen is gemengd is de frosting klaar.

Decoreer hiermee de cake. Maak af met verse frambozen, pistachenoten en optioneel wat munt. Vers het allerlekkerst. Eet smakelijk!



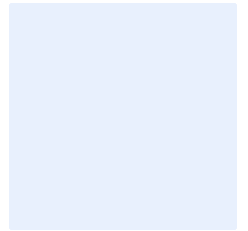
Stap 6 | *TITEL*

TEKST



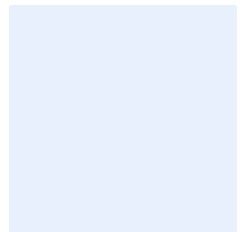
Stap 7 | *TITEL*

TEKST



Stap 8 | *TITEL*

TEKST



Stap 7 | *TITEL*9

TEKST

