

# Griekse yoghurtcake met blauwe bessen



## Ingrediënten voor 1 cake:

- 150 g blauwe bessen
- 20 g volkoren bloem
- 3 eieren
- 50 ml zonnebloemolie
- 200 g Griekse 0% yoghurt
- ½ à 1 citroen
- 1 eetlepel citroenrasp
- 75 g suikervervanger  
(vb Zùsto)
- 200 g volkoren bloem
- 2 koffielepels bakpoeder
- snuifje zout



---

## Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 175 °C.
- Doe de blauwe bessen in een kom en strooi hier 20 g bloem over. Schud goed, zodat de bessen aan alle kanten bedekt zijn door de bloem. Dit zal ervoor zorgen dat ze niet allemaal naar de bodem van de cake zakken.
- Klop de eieren samen met olie en de yoghurt los.
- Gebruik een dunschiller om de (gewassen) citroen de schillen. Versnijdt de grote stukjes in fijne reepjes (= citroenzeste) en voeg hiervan 1 eetlepel toe aan het beslag.
- Pers nadien deze citroen en voeg het sap toe aan het beslag. Afhankelijk van de gewenste citroensmaak, kan het sap van ½ à 1 citroen gebruikt worden.
- Voeg vervolgens de zoetstof toe en roer alles goed door.
- Vermeng de bloem met het bakpoeder en spatel tot een glad beslag.
- Spatel tenslotte voorzichtig ook de bessen door dit beslag.
- Bekleed een cakevorm met bakpapier en schep er het beslag in. Strijk de bovenkant plat. Bak de cake gedurende 40-50 minuten in de voorverwarmde oven. Test met een breinaald of de cake gaar is. Laat minstens 30 minuten afkoelen op een rooster.

---

## Tips

- Werk je cakebeslag (voor het de oven in gaat) eventueel af met enkele pecannoten .
- Zin in een feestelijke afwerking: meng 100g philadelphia light kaas met 1 koffielepel citroenzeste en 20g zoetstof en verdeel dit over de bovenkant van de volledig afgekoelde cake.
- Zie eerder op onze website rond het gebruik van Zùsto zoetstof.

---

## Bron

- eigen recept