



YOGHURTCAKE MET SINAASAPPEL EN CRANBERRIES



DE CAKE

STAP 1

Verhit de oven voor op 180°C en vet een rechthoekige cakevorm in met olie en bakpapier.

STAP 2

Meng de Zusto met de bloem en het bakpoeder.

Meng ook de eieren, olie, yoghurt en zeste van 2 sinaasappels in een andere kom.

STAP 3

Meng het yoghurtmengsel met de droge ingrediënten, maar niet te lang en meng niet te hard.

STAP 4

Giet het mengsel in de cakevorm en bak ongeveer 45-50 minuten.

STAP 5

Prik met een vork, mes of spies in de cake als je denkt dat hij gaar is. Komt hij er schoon uit? Je cake is gaar!

12 pers. 30 min Dessert

CAKE

- 300 g Zusto
- Zeste van 2 sinaasappels
- 175 g volkoren bloem
- 2 theelepels bakpoeder
- 2 eieren
- 250 g halfvolle Griekse yoghurt (2 of 5% vet)
- 125 ml neutrale olie (zonnebloem, arachideolie ...)

VANILLECRÈME

- 600 g halfvolle Griekse yoghurt (2 of 5% vet)
- 1 vanillestokje
- 50 g Zusto
- 50 g pistachenoten

CRANBERRY COMPOTE

- 500 g cranberries Vers of diepvries
- 2 sinaasappels
- 1 steranijs
- 200 g Zusto

STAP 6

Haal de cake uit de oven en laat 10 minuten afkoelen in de vorm. Neem de cake daarna voorzichtig uit de vorm en laat verder afkoelen.

TIP VAN DE WEEK

1 Zusto moet altijd eerst goed met bloem gemengd worden en niet met vet, zoals boter of olie. Zo voorkom je klonters.

2 Je kan ook andere suikervervangers gebruiken, maar zorg ervoor dat ze hittebestendig zijn en een zoetkracht van 1:1 hebben, zoals Zusto.

CRANBERRY COMPOTE

STAP 1

Neem een steelpan en giet er het sap van 2 sinaasappels in.

Doe er ook de zeste van 1 sinaasappel, de steranijs en de Zusto bij en breng aan de kook.

Zorg ervoor dat de Zusto goed oplost in het mengsel.

STAP 2

Voeg de cranberries toe en breng opnieuw aan de kook. Laat alles goed sudderen.

5 minuten sudderen voor verse cranberries, 8 minuten sudderen voor diepvries cranberries.

STAP 3

Giet de cranberries in een kommetje en zet ze in de frigo om af te koelen.

VANILLECRÈME

STAP 1

Halveer de vanillestokjes in de lengte.

Schraap er de zaadjes uit.

STAP 2

Meng de vanillezaadjes met de Zusto en de Griekse yoghurt.

Zet in de frigo om af te koelen.

STAP 3

Snijd de pistachenoten grof.

STAP 4

Dresseer de borden met een snee cake, de cranberrycompote, vanillecrème.

Werk af met de pistachenoten.

— *Klaar en smullen maar!*



VOEDINGSWAARDE 1 PORTIE
Cake (80 g), Compote (105 g), Crème (90 g)

Energie	334 kcal
Vetten	19 gram
Koolhydraten	33 gram
Koolhydratenporties	2,7 gram
Eiwitten	9 gram