



# YOGHURT - CITROENCAKE

@food.inmotion

## INGREDIËNTEN

- 90 gram ongezouten boter
- 145 gram kristalsuiker
- 125 gram zelfrijzende bloem
- 125 gram natuuryoghurt, ongesuikerd
- 3 eieren
- Sap van 1 citroen

## BEREIDINGSTIJD

- Voorbereiding: 25 minuten
- Totale bereidingstijd: 1 uur 15 minuten

## BEREIDINGSWIJZE

- 01** Verwarm de oven voor op 180°C.
- 02** Smelt de boter in een steelpannetje op een laag vuur.
- 03** Doe de suiker en bloem in een grote kom en voeg de yoghurt toe.
- 04** Splits het eiwit van de eidooiers en voeg de dooiers toe aan de grote kom en meng alles goed. Hou het eiwit apart.
- 05** Giet de gesmolten boter bij de andere ingrediënten en roer alles goed onder elkaar.
- 06** Klop het eiwit op en spatel het voorzichtig onder het beslag om de luchtigheid te bewaren.
- 07** Snij de citroen in twee en pers beide helften uit boven de kom en meng een laatste keer.

**08**

Vet de bakvorm in met (gesmolten) boter en giet het beslag in de vorm.

**09**

Zet de cake 50 minuten in de oven. Controleer na 50 minuten met een tandenstoker.