



GRIEKSE YOGHURTCAKE KERSEN

Ingrediënten:

150 gr ontpitte kersen
125 gr boter (op kamertemperatuur)
160 gr kristalsuiker
2 eieren
125 gr Griekse yoghurt
220 gr zelfrijzend bakmeel
YAKINIKU Japanese Smoked Salt
verse oregano
honing

Benodigheden:

pro set
luxe leren handschoenen
gietijzeren pan

Kamado set up:

indirecte hitte

Steek ondertussen de houtskool aan en verwarm de YAKINIKU® tot een temperatuur van 150 °C en plaats de pro set in de Kamado. Plaats het hitteschild onderin en leg het halve maan rooster op het hoogste level in de multilevel lift. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 180°C.

Beleg ondertussen je gietijzeren pan met een laag bakpapier. Meng vervolgens de boter met de suiker tot een licht en romig mengsel. Meng de eieren er één voor één door, zodat de eieren goed in de boter worden opgenomen.

Meng nu de yoghurt erdoor met het zelfrijzende bakmeel en een snufje Japanese Smoked Salt.

Breng het verkregen beslag over in een gietijzeren pan. Druk nadien de kersen in het beslag en bestrooi deze met 2 eetlepels suiker. Bak de yoghurtcake ongeveer 45 minuten in de Kamado.

Haal de cake vervolgens van de Kamado met behulp van de luxe

leren handschoenen. Laat de cake eerst afkoelen en snijd hem dan in punten. Serveer ten slotte met een lepel Griekse yoghurt, besprenkel met wat honing en top af met een beetje verse oregano.

WIST JE DAT?

Griekse yoghurt een yoghurt is die gefilterd is, zodat hij minder vocht en lactose bevat. Je kunt dit soort yoghurt vergelijken met kwark. Door de filtering is Griekse yoghurt niet alleen dikker dan gewone yoghurt, maar bevat het ook meer eiwitten. Griekse yoghurt is ideaal om mee te bakken omdat het minder vocht en meer vet bevat.