Gâteau au Yaourt (Fransk yoghurtkake)



Ingredienser

2 store egg
2,5 dl yoghurt naturell
80 ml matolje
200 g sukker
1,5 ts bakepulver
0,5 ts natron
en klype salt
1 ss lys rom
1 ts vaniljeessens
4,5 dl hvetemel

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Visp sammen eggene, yoghurt, olje, sukker, bakepulver, natron, salt, rom og vaniljeessens med en stålvisp. Bland så i hvetemelet. Rør til en jevn deig, men ikke rør mer enn nødvendig.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30-35 min. Avkjøl kaken i formen.

Ta kaken ut av formen og dra av bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over melis til pynt.

Tips

Husk å bruke matolje med nøytral smak, for eksempel solsikkeolje eller rapsolje. Ikke bruk olivenolje eller soyaolje.

Kaken holder seg myk i flere dager. Pakk den godt inn i plast og oppbevar kjølig. Kaken kan også fryses. Gi den tinte kaken i så fall et nytt melisdryss, og den ser delikat og nylaget ut.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gateau-au-yaourt-fransk-yoghurtkake