

Indiase Love Cake

Ingrediënten:

- 125 gram roomboter, in blokjes en op kamertemperatuur
- 325 gram kristalsuiker
- 6 eieren
- 200 gram bloem
- 100 gram amandelmeel
- 5 eetlepels honing
- 2 theelepels kaneelpoeder
- 1 theelepel geraspte nootmuskaat
- 1 theelepel kardemompoeder of fijngemalen zaadjes uit 12 peulen
- 1 vanillestokje, het merg
- Rasp van 1 citroen en 1 sinaasappel



Voor het yoghurtsausje:

- 250 gram Griekse yoghurt
- 3 eetlepels poedersuiker
- ½ theelepel kardemompoeder of fijngemalen zaadjes uit 6 peulen
- pitten van een ½ granaatappel

Benodigheden:

- Rechthoekige bakvorm van circa 20 x 30 cm, ingevet of bekleed met bakpapier
- Keukenmachine of beslagkom
- Kleine kom

Zo maak je het:

1. Verwarm de oven voor op 150 graden.
2. Klop de boter en de kristalsuiker in een kom of keukenmachine tot het een mooi geheel is.
3. Klop in een andere kom de eieren los en meng ze rustig door het botermengsel.
4. Voeg de bloem, amandelmeel, honing, kaneel, nootmuskaat, kardemom, vanille en citroen- en sinaasappelrasp toe en mix goed.
5. Schep het beslag in de bakvorm. Bak 45 minuten of tot de bovenkant goudbruin is.
6. Laat de cake eerst afkoelen voor je het uit de vorm haalt of in stukken snijdt.
7. Meng de yoghurt met de kardemom en poedersuiker. Zet weg tot je de love cake gaat eten.
8. Serveer de love cake met een flinke klodder yoghurt en strooi er granaatappelpitjes over.

Bron: Little Spoon