

Ingrediënten

- 300 g dikke Griekse yoghurt
- 50 ml honing
- 20 g maïzena (ongeveer 2 eetlepels)
- 2 eieren

Bereiding.

- Doe eerst alle ingrediënten in een kom.
- Meng het mengsel met een spatel of een garde tot het homogeen en klont vrij is.
- Bekleed een ronde bakvorm met een diameter van ongeveer 15 cm met bakpapier.
- Giet vervolgens het beslag in de bakvorm.
- Om het mengsel goed te verdelen, tikt op de bodem van de vorm of schudt u de vorm voorzichtig heen en weer.
- Bedek vervolgens de bovenkant met een vel aluminiumfolie.
- Bak ongeveer 50 minuten in de oven op 180 °C.
- Vergeet niet de aluminiumfolie na 20 minuten bakken te verwijderen.
- Het vervolg na deze advertentie
- Als de cake klaar is, haal je hem uit de oven en laat je hem 20 minuten in de vorm afkoelen.
- Leg hem vervolgens voorzichtig op een bord en laat het bakpapier zitten.
- Zet de cake 2 uur in de koelkast.
- Als hij goed is opgesteven, verwijder je het bakpapier en serveer je de cake.

Eet smakelijk!