



Portokalopita met yoghurt ijs

Datum: 19-04-2023
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Cake:

- 3 eieren (160 gram)
- 110 g suiker
- zakje vanillesuiker
- 160 g Griekse yoghurt
- 100 g bloem
- 9 g bakpoeder
- Zeste van 1 sinaasappel
- 100 g sinaasappelsap
- 160 g zonnebloemolie
- 150 g filodeeg
- gehakte pistachenootjes

Siroop:

- 400 g suiker
- 330 g water
- Sap en zeste van 1 sinaasappel

Yoghurt ijs:

- 2 bakjes yoghurt ijs

Bereidingswijze:

Cake:

Laat het filodeeg 1 nacht drogen of droog deze 10 minuten op 140 graden. Doe de zeste van 1 sinaasappel, de suiker en de eieren in een mengkom en klop dit luchtig. Voeg de vanillesuiker, de yoghurt en het sinaasappelsap toe. Klop tot je 1 massa hebt. Voeg nu de bloem, de olie en het bakpoeder toe. Meng alles goed door elkaar. Breek de gedroogde filodeeg in stukken en spatel deze onder het beslag. Leg een vel bakpapier in de vorm. Verdeel het beslag in de bakvorm. Bak gedurende 30 minuten op 180 graden.

Siroop:

Doe alle ingrediënten voor de siroop in een pannetje. Breng dit aan de kook. Laat 5 minuten zachtjes pruttelen.

Afwerking:

Haal de cake uit de oven als deze klaar is. Prik gaatjes in de warme cake. Overgiet de cake met de lauwwarme siroop. Herhaal dit meerdere malen totdat de cake doordrenkt is. Laat de cake volledig afkoelen. Serveer met een bolletje yoghurt ijs en garneer met de gehakte pistachenootjes.