Olijfolie cake met witte chocolade

Ingrediënten

4 Stuk(s) Ei
225 g (gram) Griekse yoghurt
255 g (gram) Witte basterdsuiker
255 g (gram) Milde olijfolie
1 tl (theelepels) Vanille extract
1 Stuk(s) Citroenrasp
345 g (gram) Bloem
3 tl (theelepels) Bakpoeder
0.25 tl (theelepels) Zout
75 g (gram) Witte chocolade
Rood fruit (bijv. aardbeien, rode bessen, framboos)

Keukenspullen

Mengkom
Garde
Tulband bakvorm
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180 C.

Vet de tulband bakvorm goed in met boter en bloem of bakspray. Vergeet de hoekjes niet extra in te smeren met een kwastje.

2. Tulband cake bakken

Doe de **eieren (4 stuks)**, de **yoghurt (225 g)**, de **basterdsuiker (255 g)**, de **olijfolie (255 ml)**, het **vanille-extract (1 tl)**, **citroenrasp (van 1 stuk)** in een kom en meng goed door. Let op! Een mixer is niet nodig.

Voeg de **bloem (345 g)**, bakpoeder **(3 tl)** en **zout (¼ tl)** toe en meng goed met een spatel.

Doe het mengsel in de tulband bakvorm en bak deze af in 50-60 minuten.

Laat de tulband 5 minuten afkoelen en draai de tulband om op een rooster. Laat volledig afkoelen.

3. Olijfolie cake serveren

Smelt de **witte chocolade (75 g)** voorzichtig au bain marie.

Verdeel de witte chocolade over de tulband. Doe dit bijvoorbeeld met een theelepeltje. Maak de tulband af door deze te versieren met het **verse fruit**.

> ### Chocolade au bain-marie smelten
> Hiervoor doe je de chocoladestukjes in een schaaltje. Breng in een pan een laagje water tegen het kookpunt aan. Hang of zet de schaal met chocoladestukjes op de pan, zet het vuur half hoog en laat de chocolade voorzichtig smelten. Zorg dat het schaaltje het water niet raakt.

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180 C.

Vet de tulband bakvorm goed in met boter en bloem of bakspray. Vergeet de hoekjes niet extra in te smeren met een kwastje.

2. Tulband cake bakken

Doe de **eieren (4 stuks)**, de **yoghurt (225 g)**, de **basterdsuiker (255 g)**, de **olijfolie (255 ml)**, het **vanille-extract (1 tl)**, **citroenrasp (van 1 stuk)** in een kom en meng goed door. Let op! Een mixer is niet nodig.

Voeg de **bloem (345 g)**, bakpoeder **(3 tl)** en **zout (¼ tl)** toe en meng goed met een spatel.

Doe het mengsel in de tulband bakvorm en bak deze af in 50-60 minuten.

Laat de tulband 5 minuten afkoelen en draai de tulband om op een rooster. Laat volledig afkoelen.

3. Olijfolie cake serveren

Smelt de **witte chocolade (75 g)** voorzichtig au bain marie.

Verdeel de witte chocolade over de tulband. Doe dit bijvoorbeeld met een theelepeltje. Maak de tulband af door deze te versieren met het **verse fruit**.

> ### Chocolade au bain-marie smelten
> Hiervoor doe je de chocoladestukjes in een schaaltje. Breng in een pan een laagje water tegen het kookpunt aan. Hang of zet de schaal met chocoladestukjes op de pan, zet het vuur half hoog en laat de chocolade voorzichtig smelten. Zorg dat het schaaltje het water niet raakt.