



Somrig yoghurtkaka

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **60 min** Portioner: **8**

En supergod och somrig kaka gjord på grekisk yoghurt och toppad med jordgubbar och blåbär.





INGREDIENSER

3.5 deciliter mjöl
1 tesked bakpulver
0.5 tesked bikarbonat
1.5 tesked vaniljsocker
50 gram smör, rumstemperatur
2.5 deciliter socker
2 ägg
1.5 deciliter grekisk yoghurt
skivade färska jordgubbar
färska blåbär

Till servering

3 deciliter vispgrädde
florsocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 170 grader. Smörj en rund springform (22 cm). Täck botten med bakplåtspapper. Smörj även bakplåtspappret.
- 2** Sikta ner mjöl, bakpulver, bikarbonat och vaniljsocker i en skål.
- 3** Vispa smör, socker och ägg pösigt i en annan skål. Häll ner den grekiska yoghurten och vispa tills blandningen blivit krämig. Blanda i mjölblandningen långsamt till en slät smet.

4

Häll smeten i formen. Tillsätt skivade jordgubbar och blåbär jämnt på toppen. Strö över socker.

Baka tills kakan blir gyllene, ca en timme. Testa med en sticka så att den kommer ut ren.

Lägg gärna några extra bär på toppen halvvägs genom gräddningen och sätt tillbaka i ugnen.

5

Låt kakan svalna innan du lossar den från formen. Pudra kakan med florsocker och servera med lättvispad grädde.