



## Gâteau au Yaourt (Fransk yoghurtkake)

### Ingredienser

2 store egg  
2,5 dl yoghurt naturell  
80 ml matolje  
200 g sukker  
1,5 ts bakepulver  
0,5 ts natron  
en klype salt  
1 ss lys rom  
1 ts vaniljeessens  
4,5 dl hvetemel

Pynt:  
melisdryss

### Fremgangsmåte

Visp sammen eggene, yoghurt, olje, sukker, bakepulver, natron, salt, rom og vaniljeessens med en stålvisp. Bland så i hvetemelet. Rør til en jevn deig, men ikke rør mer enn nødvendig.

Ha deigen i en rund form (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30-35 min. Avkjøl kaken i formen.

Ta kaken ut av formen og dra av bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og sikt over melis til pynt.

### Tips



Husk å bruke matolje med nøytral smak, for eksempel solsikkeolje eller rapsolje. Ikke bruk olivenolje eller soyaolje.

Kaken holder seg myk i flere dager. Pakk den godt inn i plast og oppbevar kjølig. Kaken kan også fryses. Gi den tinte kaken i så fall et nytt melisdryss, og den ser delikat og nylaget ut.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gateau-au-yaourt-fransk-yoghurtkake>