Gresk fikenkake med mandler, yoghurt og honning



Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 1 dl honning
♥ 1 dl gresk yoghurt
♥ 1 dl olivenolje
♥ 100 g hvetemel
♥ 100 g mandelmel
♥ 0,5 ts natron
♥ 0,5 ts kanel

Topping:
♥ 6 ferske fiken
♥ 0,5 dl mandelflak
♥ 1 ss brunt sukker

Servering:
♥ gresk yoghurt
♥ flytende akasiehonning
♥ ferske fiken

Fremgangsmåte

Visp sammen eggene i en bolle. Varm opp honningen så den blir flytende og rør den inn i eggeblandingen. Visp så inn gresk yoghurt og olivenolje.

Bland sammen de tørre ingrediensene i en annen bolle.

Vend så det tørre sammen med det våte. Rør minst mulig i deigen, bare så den blir så vidt godt blandet (se tips).

Ha deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen.

Skjær stilken av fikenene og skjær dem deretter i fire. Fordel kvarte, ferske fiken over kaken. Dryss over mandelflak og brunt sukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 35–40 minutter, eller til kaken er gjennomstekt.

La kaken avkjøles litt i formen før den flyttes over på et fat.

Server kaken nystekt. Kaken blir ekstra god sammen med en klatt gresk yoghurt og flytende honning, og eventuelt noen ekstra ferske fiken.

Tips

♥ Rør minst mulig i kakedeigen. Jeg bruker en ballongvisp og rører for hånd slik at det går raskt å få deigen klumpfri. Lite røring i deigen etter at melet er tilsatt gjør at kaken blir myk og luftig og ikke tung og kompakt.

♥ Kaken kan oppbevares i kjøleskapet i et par dager, men bør serveres romtemperert. Kaken kan fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gresk-fikenkake-med-mandler-yoghurt-og-honning