

BASBOUSA CAKE MET SESAMOLIE EN KOKOS

Land: Arabisch

Maaltijd: Taart, cake, koek

Porties: 1 cake (12 pers. per cake)

Bereidingstijd: 20 minuten + 45 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 1 CAKE (12 PERS. PER CAKE)

- 2 eieren
- 125 ml sesamolie
- 150 ml yoghurt
- 150 gram lichtbruine basterdsuiker
- 150 gram semolina (+ extra om te bestrooien)
- 100 gram kokosflakes
- 100 gram bloem
- 0,5 zakje bakpoeder
- 1 el baksoda

extra nodig

- Springvorm met een diameter van 26 cm
- mixer

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 160°C. Vet de springvorm in met boter en bestrooi met een beetje semolina (of bloem).

Rooster de kokosflakes in een droge koekenpan tot ze licht verkleurd zijn zijn.

Klop met een mixer in een kom de eieren, sesamolie, yoghurt, suiker en een snufje zout tot een dik en romig mengsel. Klop met een garde de helft van de kokosflakes en de semolina erdoor. Voeg dan beetje bij beetje de bloem, bakpoeder en baksoda toe.

Verdeel het beslag over de springvorm. Bestrooi met de rest van de kokosflakes.

Bak de basbousa in de oven in ca. 45 minuten gaar. Test of een satéprikker er droog uitkomt, dan is de cake gaar. Je kunt er eventueel nog wat honing overheen schenken (ik vond dat niet nodig). Laat hem daarna in de vorm afkoelen.

TIPS

- je kunt de cake ook met zonnebloemolie ipv sesamolie maken, als je niet van de smaak van sesamolie houdt.