



## Revani / cake van griesmeel

1 cake – 20 stuks (afhankelijk van de grootte van de sneden) / Tijd: ongeveer 1u15

### Ingrediënten

#### Cake

8,5 el g Turkse yoghurt (215 g)

110 g tarwebloem

Geraspte schil van een citroen

190 g kristalsuiker

1 zakje vanillesuiker (10 g)

18 el zonnebloemolie (180 g)

1 zakje bakpoeder (20 g)

Snuifje zout

#### Suikersiroop

Sap van een ½ citroen (22,5 g)

360 g kristalsuiker


400 ml water

Snuifje zout


## Bereidingswijze

- Bereid de cake.


1. Doe de eieren, de kristalsuiker en de vanillesuiker in een grote kom en mix gedurende 5-10 minuten tot een luchtig mengsel dat licht is van kleur en verdubbeld is in volume.
2. Voeg al mixend de Turkse yoghurt, de zonnebloemolie en de citroenrasp toe.
3. Voeg al mixend de tarwebloem, het griesmeel, het bakpoeder en een snuifje zout toe.

 *Als je griesmeel gebruikt, zal je een meer kruimelige structuur krijgen.*

4. Vet een quichevorm lichtjes in met zonnebloemolie en voeg het beslag toe.

 *Je kan ook een springvorm/ovenschaal/bakvorm gebruiken, minimaal 28 cm. Gebruik je een kleinere, dan wordt de cake te hoog.*

5. Plaats de quichevorm in de oven en laat de cake bakken op 175 °C.
6. Draai na 20 minuten de temperatuur terug naar 150 °C en laat nog ongeveer 45 minuten bakken tot de bovenkant goudbruin is.

 *De cake is klaar als je een vork in de cake duwt en deze eruit komt zonder dat er deeg aan hangt.*

- Bereid de suikersiroop.

1. Breng het water met de kristalsuiker, het citroensap en een snuifje zout aan de kook en laat 5 minuten doorkoken.


 *Als je suikersiroop gebruikt, krijg je een zoeter en meer kleverig geheel.*

2. Laat de siroop afkoelen tot kamertemperatuur.


 *Voldoende afkoelen is belangrijk zodat de cake niet te vochtig wordt.*

- Werk de cake af.

1. Snij de cake in een ruitvorm (eerst verticale en dan schuine lijnen) en verdeel de siroop over de cake met een lepel.

 *Gebruik de siroop niet langer als je merkt dat de cake deze niet meer opneemt.*

2. Laat de revani volledig afkoelen.

 *TIP: Een revani kan je tot 5 dagen na bereiding bewaren in de koelkast.*

## Nutritionele info (1 stuk)

Energie (kcal) 246

E (g) 2,2

V (g)	9,1
KH (g)	38,6
KH-portie	ongeveer 3,1