

Basboesa – Amandelgriesmeelcake

Basboesa is een stevige cake, gemaakt van griesmeel. Daarna wordt er een siroop overgegoten.

Deze cake wordt gemaakt zonder eieren. Naast boter gaat er Turkse yoghurt door.

In plaats van met suiker maak ik deze taart liever met echte honing of voor de vegan-versie met agavesiroop. Neem dan circa een half potje vloeibare honing met een paar eetlepels water om hem iets vloeibaarder te maken.

Benodigdheden voor bakvorm van 20 x 30 cm / circa 10 personen

voorbereiding:

-1 sinaasappel schil raspen en uitpersen

-amandelen lichtbruin roosteren en laten afkoelen

Voor de siroop:

125 gram suiker

3 eetlepels sinaasappelsap

rasp van ½ sinaasappel

Stap 1.

aan de kook brengen en in circa 5 minuten inkoken tot vloeibare siroop en af laten koelen

125 gram boter

150 gram Griekse/Turkse dikke yoghurt

125 gram suiker

1 zakje vanillesuiker

Rest sinaasappelrasp

Stap 2:

Eerst de boter en de suiker samen in circa 5 minuten licht en schuimig kloppen.

En dan als laatste de Yoghurt erbij. De suiker en sinaasappelrasp kan er ook op enig moment door, dat momentmaakt niet zo uit.

75 gram amandelen

150 gram griesmeel

2 theelepel bakpoeder

Erdoor spatelen

Oven op 200 oC

30 minuten goudbruin en gaar bakken

Afgekoelde siroop over de cake gieten

Serveren met geklopte slagroom

Glutenvrije variant:

In plaats van met griesmeel heb ik de cake wel eens gemaakt met maisgriesmeel (polenta), maar polenta heeft meer vocht nodig om zacht te worden, dan in de cake gaat. De cake met polenta blijft daardoor een beetje te korrelig. Wanneer dan de siroop erbij gaat, valt de cake sneller uit elkaar en dat is jammer.

Beter is om amandelmeel te gebruiken.

Bij glutenvrije variaties op taarten en cakes gebruik ik ook vaak een deel maiszetmeel om ervoor te zorgen dat de cake zal binden.

Vegan-variant:

Er gaan géén eieren in deze cake.

Er gaat wel boter in. Boter kan worden vervangen door vegan/plantaardige margarine

De yoghurt kan worden vervangen door soyayoghurt.