



# KERSEN PLAATCAKE

## INGREDIËNTEN

---

### VOOR 6-12 PERSONEN

- 125 g patentbloem, gezeefd
- 100 g roomboter
- 100 g suiker
- snufje zout
- 2 eieren
- 25 ml yoghurt
- 75 g ontpitte kersen
- Ca. 1 el amandelschaafsel
- poedersuiker om te bestrooien

*En verder:*

- 1 rechthoekige taartvorm 12x35 cm of 20x20 cm
- bakpapier

### Bereidingstijd:

Vorbereiden: 25 minuten

Bereiden: 30 minuten

## BEREIDING

---

Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen voordat je begint.

Wil je de bakplaat gebruiken, beleg deze dan royaal met bakpapier in de bovengenoemde maat, vouw de randen om tot 3 cm hoogte en zet vast met een nietje of paperclip. Beleg als je een taartvorm gebruikt, ook deze met bakpapier.

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Meng een snufje zout door de bloem. Klop in een kom de boter met suiker zacht, romig en luchtig. Voeg de yoghurt toe en meng er goed door. Dan een voor een de eieren en ook deze er goed door mengen. Het volgende ei pas toevoegen als het vorige volledig is opgenomen.

Spatel nu luchtig de bloem door het botermengsel. Schep het beslag in de vorm en strijk de bovenkant glad.

Verdeel de bessen en het amandelschaafsel erover en bak de cake in het midden van de oven in 30 minuten goudbruin en gaar.

Laat de cake in het bakpapier op een rooster afkoelen.

Bestrooi vlak voor het serveren met de poedersuiker.