

Vijgentaart

Ingrediënten

Voor de siroop:

- 100 ml water
- 50 g bruine suiker
- 50 g witte suiker
- Vanille-extract
- 4 kardemompeulen

Voor de cake:

- 180 g zachte boter
- 50 g bruine suiker
- 50 g witte suiker
- 4 eieren
- Vanille-extract
- 220 g Griekse yoghurt
- Snufje zout
- 240 g bloem
- 2 tl bakpoeder
- Gehakte amandelen of walnoten
- Verse vijgen

Bereidingswijze

1. Meng het water, beide soorten suiker en de vanille. Breng het mengsel aan de kook, haal van het vuur en voeg de kardemom toe. Laat afkoelen.
2. Klop de zachte boter met beide soorten suiker tot een glad en romig mengsel.
3. Voeg de eieren één voor één toe en meng na elk ei goed door.
4. Voeg de vanille, Griekse yoghurt en het zout toe. Meng tot een samenhangend geheel.
5. Zeef de bloem en het bakpoeder erbij. Meng voorzichtig.
6. Voeg een deel van de afgekoelde siroop, de gehakte noten en de vijgen toe. Spatel alles door elkaar.
7. Doe het beslag in een bakvorm en bak 40–50 minuten op 180°C. Controleer met een prikker of de cake gaar is.
8. Laat afkoelen en serveer met vanille-ijs en de kardemomsiroop eroverheen.