



Berry Yoghurt Tray-bake

Zomers, fris en belachelijk makkelijk

● ● ● ● ● CHAOS 3/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

20 min

TOTAAL

40 min bakken + 30
min afkoelen

NIVEAU

Medium

10 stukken

INGREDIËNTEN

250 g	Griekse yoghurt	80 ml	zonnebloemolie
200 g	bloem	150 g	gemengd rood fruit
150 g	suiker		vers of bevroren
2	eieren	1 tl	bakpoeder
		1 tl	vanille-extract

BENODIGDHEDEN

- ovenschaal 20x30
- mixer
- spatel

"Ik heb ooit vergeten de yoghurt toe te voegen. Het was alsnog lekker. Niemand heeft het gemerkt."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

VERWARM



Verwarm de oven voor op 175 graden boven-/onderwarmte en vet de oven-schaal in.

TIP Leg een vel bakpapier op de bodem voor makkelijker lossen.

2

WEEG

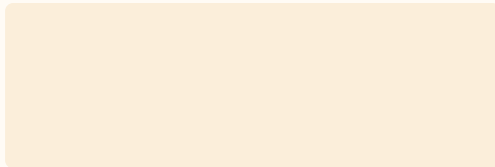


Weeg alle ingrediënten af en zet ze klaar. Zeef de bloem samen met het bakpoeder.

TIP Alles op kamertemperatuur werkt beter samen — haal de yoghurt op tijd uit de koelkast.

3

WAS



Was het verse fruit en dep het droog. Gebruik bevroren fruit direct uit de vriezer.

LET OP Nat fruit zinkt naar de bodem. Droog deppen is geen optioneel stap.

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

KLOP



Klop de eieren met de suiker, yoghurt, olie en vanille-extract tot een glad mengsel.

TIP De yoghurt maakt het beslag extra vochtig — dat is precies de bedoeling.

5

VOUW



Vouw de gezeefde bloem door het natte mengsel en roer dan voorzichtig het fruit erdoor.

LET OP Fruit pas als allerlaatste erdoor vouwen — te lang roeren en alle bessen breken open.

6

BAK



Giet het beslag in de schaal en bak 40 minuten tot een prikker er schoon uitkomt.

TIP De bovenkant mag mooi goudbruin worden. Dat is de karamelisering — niet aanbranden.

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

KOEL

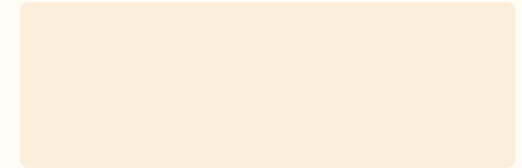


Laat de traybake volledig afkoelen in de schaal — minimaal 30 minuten.

LET OP Deze cake is te vochtig om warm te snijden. Echt wachten dus.

8

BESTROOI



Bestrooi royaal met poedersuiker vlak voor het serveren.

TIP Gebruik een zeefje voor een gelijkmatige laag. Of doe het gewoon met een lepel, niemand kijkt.

9

SERVEER



Snijd in 10 stukken en serveer bij voorkeur op de dag zelf.

BEWAREN

Kamertemperatuur

Luchtdicht, max 2 dagen.

Koelkast

Tot 4 dagen, goed afsluiten.

Vriezer

Tot 1 maand, per stuk inpakken.

VARIATIES

- Gebruik alleen blauwe bessen voor een elegantere kleur en mildere smaak.
- Voeg de rasp van een citroen of limoen toe aan het beslag voor extra frisheid.
- Maak een yoghurt-glazuur van Griekse yoghurt, poedersuiker en citroensap.



Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakerytips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl