

## Olijfolie cake met mandarijn & abrikoos

Zin in zoet? Maak eens een cake op basis van olijfolie. Dat klinkt misschien gek, maar het kan echt heel goed. Olijfolie maakt je cake verrassend smeug. Waar boter stolt bij kamertemperatuur, blijft olie vloeibaar. Daardoor krijg je een hele andere structuur. Vooral met clementine olie geef je je cake nét dat beetje extra!

Menugang:	Nagerecht
Type gerecht:	Zoet
Aantal personen:	12
Bereidingstijd:	70 minuten

---

Zin in zoet? Maak eens een cake op basis van olijfolie. Dat klinkt misschien gek, maar het kan echt heel goed. Olijfolie maakt je cake verrassend smeug. Waar boter stolt bij kamertemperatuur, blijft olie vloeibaar. Daardoor krijg je een hele andere structuur. Vooral met clementine olie geef je je cake nét dat beetje extra!

### Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 160 °C en vet een cakevorm van 25 centimeter in met boter. Bekleed de bodem en de twee lange zijkanten met bakpapier.
2. Doe de suiker, eieren, mandarijnrasp en het zout in een kom en klop kort door.
3. Voeg de olijfolie en de yoghurt toe en klop het mengsel 1 à 2 minuten.
4. Spatel er tot slot de bloem en het bakpoeder door en schep het beslag in de cakevorm.
5. Bak de cake in 55-70 minuten goudbruin en gaar. Laat de cake kort afkoelen en haal hem uit de vorm. Laat verder afkoelen op een rooster.
6. Verwarm de abrikozenjam in een steelpannetje, wrijf deze door een fijne zeef en bestrijk de afgekoelde cake daarmee.
7. Meng het poedersuiker met een eetlepel warm water en roer zachtjes tot je een mooie egale massa krijgt. Verdeel het glazuur nu op de cake en leg er wat plakjes mandarijn op.

### Ingrediënten

- 180 gram witte basterdsuiker
- 3 eieren
- rasp van 2 mandarijnen
- ¼ tl zout
- 150ml clementine olie
- 100ml volle yoghurt
- 225 gram bloem
- 2 tl bakpoeder
- extra olijfolie om in te vetten
- 75 gram abrikozenjam
- Plakjes mandarijn
- 100 gram poedersuiker
- 1 eetlepel warm water
- plakjes mandarijn

### accessoires