

# Ananas cake

Met deze ingredienten maak je ~16 stukjes

- 100 g bruine basterdsuiker
- 100 g roomboter
- 1 blik ananas
- 4 eieren
- 140 g kristalsuiker
- mespuntje zout
- 160 ml zonnebloemolie
- 100 g yoghurt
- 190 g bloem
- 12 g bakpoeder



Kook de basterdsuiker samen met de roomboter al roerend in een pan. Kook ze samen tot de basterdsuiker volledig is opgelost.

Vet de bakpapier beklede bakvorm goed in. Giet de roomboter-saus in een bakvorm en verdeel de ananasstukjes erop.

Mix de eieren samen met de suiker en zout op voor een minuut. Voeg de zonnebloemolie en yoghurt toe, mix alles samen. Voeg de bloem en bakpoeder toe. Mix alle ingrediënten samen tot een gladde massa.

Giet het beslag over de ananasstukjes.

Leg de ananas cake in een voorverwarmde oven op 160°C voor zo'n 30 tot 38 minuten.

De cake is gaar als je er met een satéprikker in prikt en er droog uitkomt.  
Laat de cake compleet afkoelen.

# Ananas Pannacotta

Voor 6 kleine of 4 gewone glazen.

- 250 gram ananas, schoongemaakt en in blokjes
- 30 gram suiker
- 1 limoen, sap
- 400 ml yoghurt
- 100 ml melk
- 6 blaadjes gelatine
- 50 gram suiker
- 2 kardemompeulen, alleen de zaadjes, gekneusd
- 1 citroen, sap

Snij de ananas-schijven in blokjes en verwarm dit met het sap en eventueel wat limoensap totdat het handwarm is. Pureer alles in de keukenmachine, passeer door een zeef en zet nog even terug op een zacht vuur.

Roer 3 in koud water geweekte en uitgeknepen blaadjes gelatine door de warme puree en laat tot handwarm afkoelen.

Verwarm melk, suiker en kardemom onder voortdurend roeren tot het bijna kookt, roer 3 in koud water geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes door de warme massa, laat 5 minuten afkoelen en meng met de yoghurt.

Laat tot handwarm afkoelen en voeg citroensap toe.

Vul 6 glazen voor een derde met panna cotta, laat kort in de koelkast opstijven, vul aan met de helft van de ananaspuree, laat weer even opstijven, vul weer met een derde panna cotta aan en vul weer op met het restant van de ananas.

Top met het restant van de panna cotta en laat alles minimaal 4 uur in de koelkast opstijven.

Gebaseerd op <https://www.culy.nl/recepten/pannacotta-van-yoghurt-met-ananas-van-julius-jaspers/>

