

# Yogurtkaka

## Ingredienser

### Botten:

- 130 gr kaksmulor (eller nötter, digestivekex eller andra kakor, men ser till att det tillsammans blir 130gr)
- 45 gr smält smör

### Fyllning:

- 500 gr naturell yoghurt
- 100 gr socker
- 2 tsk vaniljextrakt eller vaniljpulver
- 25 gr mjöl
- 1 nypa salt
- 3 ägg



Servera gärna med frukt eller bär.

## Så här gör du

1. Sätt ugnen på 180 grader och klä formen med bakplåtspapper.  
Obs! Jag använde en lite mindre form - 19 cm i diameter.

### Botten

2. Mixa din kak- eller smulblandning och smält smöret.
3. Blanda detta och tryck ut detta i formen.
4. Grädda i ca 5-7 min tills botten börjar få färg. Den ska inte vara välgräddad. Sätt formen på ett galler och låt botten svalna lite.
5. Sänk ugnsvärmen till 160 grader.

### Fyllningen:

6. Vispa yoghurt och socker, gärna med elvisp. Tillsätt vaniljpulver eller vaniljextrakt och salt.
7. Sikta i mjölet, vispa lite lätt.
8. Lägg de tre äggen i en separat skål och blanda gulan och vitan.
9. Häll i äggen i smeten, vispa lätt. Häll smeten i formen ovanpå "kakbotten"
10. Grädda kakan i 160 grader ugn 60 min tills den får lite färg i kanterna.
11. Tag ut och låt svalna i rumstemperatur. När den är ljummen, ställ in den i kyl eller frys. Kakan är godast kall.

Nu är det bara att njuta!