Desserts

Basbousa

Een gouden, korrelige griesmeelcake gedrenkt in oranjebloesemsiroop – compact en toch zacht, met een lichte crunch aan de oppervlakte en de bedwelmende geur van rozenwater in elke hap.

Tijd 60 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 250 g Fijn griesmeel
- ☐ 200 g Natuuryoghurt
- ☐ 5 gram bakpoeder
- ☐ 30 stuks Geblancheerde amandelen, heel
- ☐ 150 ml water (voor siroop)
- ☐ 10 ml Vers citroensap
- ☐ 100 g basterdsuiker
- ☐ 80 g Ongezouten boter, gesmolten
- ☐ 10 ml Rozenwater
- ☐ 200 g suiker (voor siroop)
- ☐ 15 ml Oranjebloesemwater

Zo maak je het.

01 Meng het griesmeel, de suiker en het bakpoeder in een grote kom. Voeg de yoghurt, gesmolten boter en rozenwater toe. Meng goed met een spatel tot het volledig gemengd is; het beslag zal dik en korrelig zijn, niet glad. In tegenstelling tot een standaard cakebeslag, moet het zijn vorm behouden als het wordt opgerold. Vet een bakvorm van 23 x 23 cm in. Verdeel het beslag gelijkmatig met een natte spatel en druk het uit tot een gelijkmatige laag van ongeveer 2 cm dik. Laat 15 minuten rusten zodat het griesmeel kan hydrateren.

02 Verwarm de oven voor op 180°C (350°F). Kerf het rustende beslag met een nat mes in ruitvormige of vierkante vormen en snij het bijna helemaal door. Druk een hele geblancheerde amandel in het midden van elk stuk. Bak 25-30 minuten tot de bovenkant goudbruin is en de randen van de pan beginnen los te laten. De ondergrond moet er enigszins stevig en droog uitzien.

03 Combineer suiker en water in een kleine pan. Breng op middelhoog vuur aan de kook en roer alleen tot de suiker is opgelost. Zodra het kookt, stop met roeren en kook gedurende 5-7 minuten tot het iets dikker is. Voeg het citroensap toe en kook nog 1 minuut (het zuur voorkomt kristallisatie). Haal van het vuur en roer het oranjebloesemwater erdoor. De siroop moet klaar zijn vlak voordat de cake uit de oven komt; hij moet heet worden.

04 Giet de hete siroop langzaam en gelijkmatig over de hete basbousa in een dunne, gestage stroom. Giet eerst de kerflijnen in en vervolgens over het hele oppervlak. De cake zal sissen en de siroop onmiddellijk opnemen. Je moet alle siroop gebruiken. Laat het minimaal 30 minuten rusten bij kamertemperatuur totdat het volledig is opgenomen en de cake iets is afgekoeld. Snijd langs de breuklijnen om te serveren. Basbousa verbetert na enkele uren naarmate de smaken samensmelten.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / middle-eastern-basbousa