**Kruidige cake met pastinaak, walnoten en honing**

Voor 8 personen

**Benodigdheden**

Voor de cake:

* 3 eieren
* 200 gram kristalsuiker
* 2 theelepels vanillepasta
* 1 theelepel gemberpoeder
* 1 theelepel kaneelpoeder
* 3 eetlepels honing
* 150 gr gesmolten boter
* 225 gr zelfrijzend bakmeel
* 300 gr pastinaak
* 150 gr walnoten

Voor de opgeklopte yoghurt:

* 400 gr Griekse yoghurt
* 4 eetlepels poedersuiker
* 2 theelepels vanillepasta

**Bereidingswijze:**

* Verwarm de oven voor op 160 graden
* Rasp de pastinaak
* Hak de walnoten
* Leg bakpapier op de bodem van de springvorm en vet de rand in
* Klop de eieren en de suiker romig
* Voeg de vanillepasta, het gemberpoeder en de kaneel, honing en boter toe. Meng alles goed door elkaar
* Giet het bakmeel er langzaam bij en spatel rustig door totdat er een glad beslag ontstaat
* Voeg als laatste de pastinaak en de walnoten toe
* Schenk het beslag in de springvorm en bak de cake in 75 minuten gaar
* Doe alle ingrediënten voor de opgeklopte yoghurt in een kom en klop een paar minuten met de mixer tot een luchtig geheel. Snijd de cake in punten en serveer met een lepel opgeklopte yoghurt