



Hartige cake met groente en tomaatjes



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 70 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 kleine courgette
- 🍴 2 eieren
- 🍴 100 g kwark
- 🍴 75 g havermeel
- 🍴 115 g amandelmeel
- 🍴 ½ tl baking soda
- 🍴 scheutje citroensap
- 🍴 1 tl bakpoeder
- 🍴 14 groene olijven
- 🍴 7 zongedroogde tomaatjes
- 🍴 handje verse tijmtakjes
- 🍴 2 tl Italiaanse kruiden
- 🍴 ¼ citroen, rasp
- 🍴 olijfolie
- 🍴 1 el pesto
- 🍴 5 cherytomaatjes
- 🍴 handje pompoenpitten

MATERIAAL: cakevorm met bakpapier 25 cm lang

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Rasp de courgette en druk met een schone theedoek het vocht eruit.
3. Klop de eieren los in een grote kom, voeg de courgetterasp en kwark toe en klop alles goed tot een egaal beslag.
4. Voeg dan het havermeel en amandelmeel toe en klop weer goed door.
5. Meng de baking soda met het citroensap in een klein schaaltje en wacht even tot het gaat bruisen.
6. Roer het mengsel samen met de bakpoeder door het beslag.
7. Snijd de olijven en zongedroogde tomaatjes in kleine stukjes en ris de tijmblaadjes van de takjes.
8. Houd een klein beetje van de olijven, zongedroogde tomaatjes en tijm apart als topping.
9. Schep de rest door het beslag samen met de Italiaanse kruiden, citroenrasp en een snuf zout.
10. Vet de wanden van een cakeblik in met olijfolie en bekleed het met bakpapier.
11. Schenk het beslag gelijkmatig in het blik en swirl er met een satéprikker de pesto overheen.
12. Snijd de cherytomaatjes doormidden en verdeel ze met de pompoenpitten en de apart gehouden topping over de bovenkant.
13. Besprenkel met wat olijfolie.
14. Zet in de oven en bak gaar in ongeveer 50 minuten, de cake blijft een beetje smeug aan de binnenkant.

BRON: okoko.nl