



Hartige cake van Manchego met chorizo en pistache



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 65 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g patenttarwebloem
- 🍴 2 tl gerookt paprikapoeder
- 🍴 8 g bakpoeder
- 🍴 1 tl zout
- 🍴 50 g gepelde pistachenoten
- 🍴 ½ courgette
- 🍴 8 g verse tijm
- 🍴 50 g Manchego kaas
- 🍴 75 g chorizo
- 🍴 45 g ongezouten roomboter
- 🍴 100 g crème fraîche
- 🍴 2 middelgrote eieren
- 🍴 150 ml halfvolle melk

MATERIAAL: bakpapier, cakevorm 30 cm lang, satéprikker

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Vet de cakevorm in en bekleed met bakpapier.
3. Zeef de bloem, pimenton, bakpoeder en het zout boven een kom.
4. Rooster de pistachenoten 3 minuten in een koekenpan zonder olie of boter.
5. Laat afkoelen op een bord.
6. Snijd de courgette in de lengte in parten.
7. Verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in stukjes van 1 cm.
8. Ris de blaadjes van de takjes tijm.
9. Rasp de kaas.
10. Snijd de chorizo in blokjes.
11. Klop de boter en crème fraîche met een handmixer in 3 minuten luchtig.
12. Voeg 1 voor 1 de eieren toe.
13. Voeg het volgende ei pas toe als het vorige is opgenomen.
14. Voeg al kloppend de melk toe.
15. Spatel het bloemmengsel luchtig door het beslag.
16. Spatel de courgette, tijm, kaas, chorizo en pistachenoten erdoor.
17. Verdeel het beslag over de cakevorm en bak in ca. 40 minuten in het midden van de oven.
18. Controleer na 35 minuten met een satéprikker op gaarheid.
19. Komt deze er schoon uit, dan is de cake gaar.
20. Laat op een rooster in de vorm 1 uur afkoelen.

TIP: Je kunt de hartige cake 2 dagen van tevoren maken. Laat de cake afkoelen in de vorm. Dek af met vershoudfolie en bewaar in de koelkast. Laat voor het serveren op kamertemperatuur komen.

BRON: ah.nl