

CAKE MET HAM EN OLIJVEN



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 45 min - **Materiaal :** moule à cake

Ingrediënten : 6

- **BESLAG** - 100 g gruyère - 150 g patentbloem - 3 eieren - 125 ml warme melk - 100 ml olijfolie - 1 zakje bakpoeder - **VULLING** - 200 g gekookte ham - 75 g ontpitte groene olijven - Zout en peper

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Rasp de gruyère in de midi-kom met de raspschijf van 2 mm en zet deze even apart.
3. Doe de olijven in de mini-kom en druk 2 a 3 keer op PULSE. Snijd de ham in blokjes.
4. Doe de bloem en de eieren in de grote kom met het metalen mes. Schakel de machine in en laat 40 seconden draaien.
5. Voeg via de invoerbuis de melk en de olie toe. Schraap het deeg met de spatel van de komwand. Voeg het bakpoeder, de olijven, de gruyère, de ham, zout en peper aan het beslag toe. Druk 2 à 3 keer op PULSE om het mengsel te homogeniseren.
6. Vet een cakevorm in en vul deze met het beslag.
7. Bak de cake ca. 45 minuten in de oven. Controleer of hij gaar is door er met een satéprikker in te prikken. De cake is gaar als de satéprikker er droog uitkomt.
8. Laat de cake afkoelen en serveer in dikke plakken.

Tip van de chef :

U kunt de vulling naar hartenlust variëren.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■