

MOZZARELLACAKE

met gedroogde tomaat



Vorbereitung : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 45 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 personen

- 100 gram mozzarella - 150 gram gedroogde tomaat op olie - 3/4 theelepel gedroogde oregano -
HARTIG CAKEDEEG : - 150 gram bloem - 2 theelepels bakpoeder - 3 eieren - 120 ml warme melk - 100
ml olijfolie - zout en peper

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Snijd de mozzarella in blokjes van 2 bij 2 cm. Doe ze de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 30 seconden/snelheid 15 (zonder verwarmen). Zet de kaas even apart.
3. Bereid het HARTIG CAKEDEEG: Vul de rvs-kom met de bloem, het bakpoeder, de eieren, de melk, de olijfolie, en zout en de peper naar smaak. Schakel het programma DEEG/TAART in.
4. Voeg de mozzarella, de in tweeën of drieën gesneden tomaat toe. Stel het programma DEEG/TAART in op 1½ minuut. Giet vervolgens het deeg in een ingevette en met bloem bestrooide kleine cakevorm. Bak de cake 45 minuten in de oven.
5. Controleer of de cake gaar is door een mes in het midden van de cake te steken. Het mes moet er weer droog uitkomen. Laat de cake zo nodig langer bakken.
6. Neem de cake uit de vorm en dien lauw of koud op, bijvoorbeeld tijdens een picknick.

