

Hartige cake recept

 ± 1 uur

 10 personen



Wist je al dat je naast zoete cakes ook hartige cakes kunt bakken? Met ons recept maak je een heerlijke hartige cake. Het fijne aan deze lekkernij is dat je de cake naar eigen wens kunt vullen met wat je maar lekker vindt. Wij hebben ervoor gekozen om kaas, tomaten en olijven te gebruiken en we kunnen zeggen dat dit heel erg goed is gelukt. Deze cake is perfect als tussendoortje, maar ook erg lekker om mee te lunchen. Heb je binnenkort een verjaardag of een ander leuk feestje op de planning staan? Snijd de cake dan in kleine stukjes en leg die op de borrelplank. Het is weer eens wat anders dan kaas en worst. Lees snel verder voor ons hartige cake recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram Molen de Hoop Zelfrijzend Bakmeel;
- 1 theelepel Mill & Mortar Oregano;
- Patisse Cakevorm 30cm;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 100 milliliter melk;
- 100 milliliter olijfolie;
- 100 gram geraspte mozzarella kaas;
- 3 eieren, maat M;
- 100 gram zongedroogde tomaten;
- 100 gram groene of zwarte olijven, ontpit en fijngehakt;
- Een theelepel gedroogde basilicum;
- Snufje peper;
- Snufje zout.





Recept

- Tip!** Steek met een satéprikker in de cake, komt deze er schoon uit? Dan is de cake gaar.

Handige informatie

Hoe kun je deze hartige cake het beste bewaren?

Je kan uit deze cake ongeveer 10 plakjes halen. Komt de cake niet in 1 keer op? Of wil je de cake al een poosje van tevoren maken? Voor bijvoorbeeld een verjaardag of ander feestje? Dan vind je het vast fijn om te lezen dat je de lekkernij prima een poosje kunt bewaren. Het belangrijkste is dat je de cake luchtdicht verpakt en in de koelkast bewaart. Als je dat doet, blijft die tot wel 3 dagen goed.

Bekijk ook eens onze andere hartige recepten!

Ben jij dol op hartige recepten? Dan vind je het vast fijn om te weten dat wij naast dit recept nog een heleboel andere hartige recepten op onze blog staan. Deze heerlijke [pitabroodjes met pesto en knoflook](#) en deze [hartige soesjes](#) zijn de perfecte lekkernijen voor op een borrelplank. Heb je binnenkort een gezellig diner op de planning staan? Dan zijn de [hartige taart](#) en de [Chicago style pizza](#) echt wat voor jou. Zo staan er wel meer recepten op ons blog die echt de moeite waard zijn. [Bekijk al onze hartige recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte hartige cake aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept een hartige cake maken? Deel dan het resultaat met ons op Instagram! Wij zijn namelijk heel erg benieuwd naar hoe die is geworden. Maak een foto van jouw zelfgemaakte cake en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story. Als je dat doet, kunnen we jouw lekkernij niet alleen zien maar ook delen met onze volgers. En dat vinden wij heel leuk om te doen!



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Patisse Cakevorm 30cm (Art.nr.: 02834)
- 1 x Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st. (Art.nr.: 01733)
- 1 x Mill & Mortar Oregano (Gemalen) Biologisch 16g (Art.nr.: MM15518)
- 1 x Molen de Hoop Zelfrijzend bakmeel 1kg (Art.nr.: DH74)

