Recept: Hartige boxcake "Croque-Cake"

Instructies Nee. 1436

Moeilijkheidsgraad: Beginners

Werktijden: 40 Notulen

Als u van een Quiche Lorraine houdt, zult u ook blij zijn met dit originele Franse recept. De **"croque-cake" wordt** gemaakt **met** toast en ham. Vegetariërs kunnen auberginepuree gebruiken als alternatief voor ham.



Ingrediënten voor 6 personen:

- 8 sneetjes toastbrood
- 4 plakjes gekookte ham
- 300 ml slagroom

Zo makkelijk en snel is het:

Verwarm de oven eerst voor op 180°C.

Meng de kaas met de slagroom in een kom en breng op smaak met zout en peper. Boter je doosvorm en rijg de

- 200 g geraspte mozzarella
- 100 g geraspte Gouda
- zout & peper

bodem van de vorm aan met twee sneetjes toast
Snij de gekookte ham in kleine stukjes en smeer ze uit op de toast
Verdeel ongeveer een kwart van het room-kaasmengsel over toast en ham.
Leg meer lagen toast, ham en kaasmengsel op de pan totdat de pan gevuld is tot een hoogte van ongeveer 1 cm.

Bak in de oven op 180 °C gedurende ongeveer 30 minuten.

Het smaakt het beste op die manier

Serveer de taart zo warm mogelijk. Serveer met een groene salade

U kunt dit recept naar eigen inzicht variëren: met groenten, bijvoorbeeld met Provençaalse tapenade (zwarte olijvenpasta) of met auberginekaviaar is de hartige kistcake net zo lekker.

... en voor het dessert

Ook ingenieus eenvoudig te bakken en zeer smakelijk is een zelfgemaakte **Schoko perencake met Spekulatiuskoekjes** . Dit smaakt zelfs goed met Pasen. Het heerlijke recept vindt u onder **instructie 1437**.



Artikel details:

Artikelnummer	Artikel omschrijving	Hoeveelheid