

# CAKE BAKKEN

HARTIG EN ZOET

Vincent  
Amiel

40 RECEPTEN  
STAP VOOR STAP

# INHOUD



8  
Cake met courgette,  
feta en munt



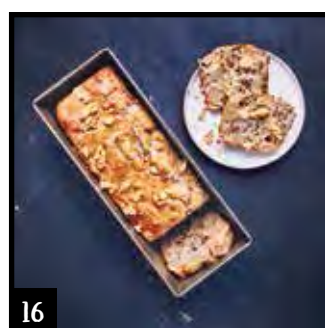
10  
Olijfcake  
met rozemarijn



12  
Maïsbrood  
met pompoenpitten



14  
Cake met spekjes,  
bosui en camembert



16  
Roquefortcake  
met walnoot en peer



18  
Cake met paprika  
en edammer



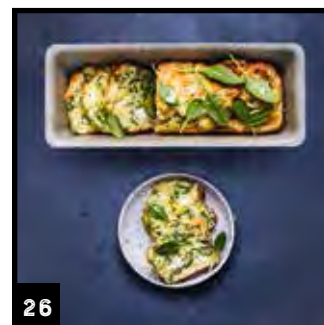
20  
Cake met vijgen  
en parmaham



22  
Chorizocake  
met pesto



24  
Cake met geitenkaas,  
zongedroogde tomaten  
en rozemarijn



26  
Spinazie-geitenkaascake



28  
Kip-kerriecake  
met koriander



**Cake met eend,**  
tandoorikruiden en  
doperwtjes



**Cake met zalm**  
en dille



**Cheesecake**  
met gerookte zalm



**Cake met kabeljauw**  
en chorizo



**Peterseliebroom**  
met mozzarella



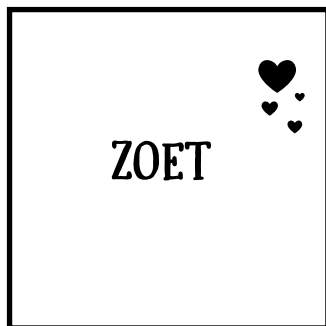
**Aubergineterrine**



**Terrine**  
van zomergroenten



**Kipterrine**



**Sinaasappelcake**



**FRAMBOZENCAKE**  
met polenta



**Chocolate first**



# INHOUD



Bananecake



Anijscake  
met appel



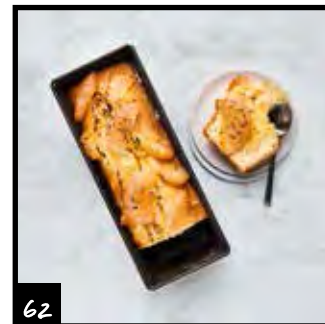
Perencake  
met chocolade



Aardbeien-  
rabarbercake



Kokoscake



Grapefruitcake



Klassieke  
marmercake



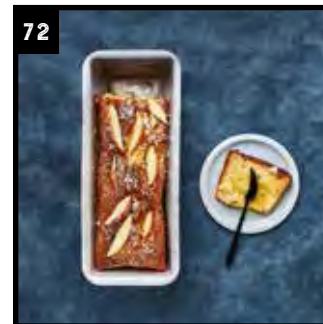
Cake met rood fruit  
en polenta



Vanillecake  
met maanzaad



Pistachecake  
met pindakaas



Appelcake



Cake  
met gesuikerde nootjes



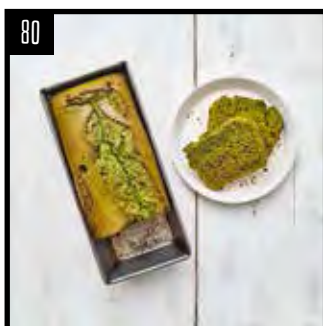
76

Wortelcake



78

Ananascake



80

Matchacake



82

Vanillecake  
met zoete aardappel

84

KRUIDKOEK



86

Cheesecake  
met limoen

VOORWOORD

Vrienden over de vloer: gezellig samen aan de koffie en thee, of aan de borrel. Natuurlijk wil je daar iets lekkers bij serveren. Wat dacht je van een makkelijke en overheerlijke cake om samen te delen?

We kennen de cake van bezoeken aan oma, maar tegenwoordig beleeft hij een ware revival. Zeker met de authentieke smaken en originele combinaties die je in dit boek vindt, krijgt iedereen weer nieuwe inspiratie. Ook voor een picknick, tussendoortje of lunch is zo'n heerlijke cake een uitkomst. Jong en oud doe je er een groot plezier mee!

Hartig of zoet - alle 40 cakes uit dit boek zijn om je vingers bij af te likken. Voor alle recepten heb je alleen een eenvoudige cakevorm nodig (24 cm lang is ideaal), een mixer, een kom en een oven.

Ga aan de slag met de cake 2.0! Snijd 'm in plakken, in blokjes, en ga je te buiten!

← Heerlijk!!!



# CAKE

## met courgette, feta en munt



RECEPT

**1** Vet de cakevorm in en bestrooi met wat bloem. Snijd de courgettes in stukjes en kook ze 10 minuten in water met wat zout. Laat ze uitlekken. Snijd de feta in blokjes.

**2** Roer in een grote kom de eieren, bloem, de gist, olijfolie, courgetteblokjes, feta en fijngeknipte muntblaadjes door elkaar. Voeg zout en peper naar smaak toe. Giet het beslag in de cakevorm en zet 35 minuten in de voorverwarmde oven.

**VOOR 6** PERSONEN

BEREIDING: 15 MIN

OVENTEMP: 180°C

BAKKEN: 35 MIN







 **FRIS** van smaak!



**1** Vet de cakevorm in en bestrooi met wat bloem. Snijd de geitenkaas in stukjes. Meng in een grote kom de olie met de bloem, gist, geitenkaas, olijven en gehakte rozemarijnblaadjes. Breng op smaak met peper en zout.

**2** Klop de eieren 10 minuten met een handmixer. Schep ze voorzichtig door het bloemengsel. Giet het beslag in de vorm en bak de cake 35 minuten in de voorverwarmde oven.

**VOOR 6** PERSONEN

BEREIDING: 20 MIN

OVENTEMPERatuur: 180°C

BAKKEN: 35 MIN



# OLIJFCAKE met rozemarijn

ZOUT  
EN PEPER

3 EIEREN

200 gr gemengde olijven  
ZONDER PIT

140 gr zachte  
GEITENKAAS

4 EL  
OLIJFOLIE

TAKJE  
ROZEMARIJN

1 zakje gist

160 gr bloem





JE KUNT  
ook een teentje  
knoflook *toevoegen*



# ANIJSCAKE

## met appel

250 gr zachte boter



3 EIEREN



3 APPELS



180 GR BLOEM



200 GR FIJNE KRISTALSUIKER



4 tl PASTIS  
(anijsliekeur)



**1** Vet de cakevorm in en bestrooi met wat bloem. Klop de eieren los met de suiker tot het mengsel heel lichtgeel is en voeg dan bloem, pastis en boter toe.

**2** Schil de appels, snijd ze in kwarten en verwijder de klokhuizen (houd een paar stukken apart voor de garnering). Schep de appel door het bloemmengsel. Giet het beslag in de vorm, leg de achtergehouden stukken appel erop en bak de cake 40 minuten in de voorverwarmde oven.

**VOOR 6** PERSONEN

BEREIDING: 10 MIN  
OVENTEMPORATUUR: 180°C  
BAKKEN: 40 MIN







**VOEG VOOR EEN**  
sterkere anijssmaak  
**een theelepel**  
*anijzsaad toe*

# PISTACHECAKE

## met pindakaas

100 gr  
pindakaas



100 GR ONGEZOUTEN  
PISTACHENOOTJES

125 ml Griekse yoghurt  
OF KWARK



50 gr gesmotten  
boter



150 GR BLOEM



3 EIEREN



130 gr donkere  
RIETSUIKER

RECEPT

**1** Vet de cakevorm in en bestrooi met wat bloem. Smelt de boter. Klop de eieren 10 minuten met een handmixer.

**2** Meng alle andere ingrediënten door de eieren, maar houd wat pistachenootjes achter. Giet het beslag in de vorm, bestrooi het met de pistachenootjes en bak de cake 40 minuten in de voorverwarmde oven.

VOOR **6** PERSONEN

BEREIDING: 20 MIN

OVENTEMPRAUUR: 180°C

BAKKEN: 40 MIN







OOK LEKKER  
met **pistachepasta**  
in plaats van pindakaas



# MIJN

## Boodschappelijstjes

P. 8

### **Cake met courgette, feta en munt**

180 gr bloem  
½ zakje gist  
2 kleine courgettes  
200 gr feta  
paar takjes munt  
3 eieren  
10 cl olijfolie

---

P. 10

### **Olijfcake met rozemarijn**

200 gr gemengde olijven  
zonder pit  
4 el olijfolie  
160 gr bloem  
1 zakje gist  
takje rozemarijn  
140 gr zachte geitenkaas  
3 eieren

---

P. 12

### **Maïsbrood met pompoenpitten**

mespunt pittige chilipoeder  
25 cl volle melk  
12g gr boter  
1 zakje gist  
150 gr bloem  
125 gr geraspte kaas  
(parmezaan, cheddar...)  
2 eieren  
150 gr maïsgries (polenta)  
75 gr gemengde zaden

---

P. 14

### **Cake met spekjes, lente-ui en camembert**

100 gr camembert  
10 cl melk  
125 gr spekjes  
2 el olijfolie + wat voor de pan  
1 zakje gist  
2 bosuien  
3 eieren  
180 gr bloem

---

P. 16

### **Roquefortcake met walnoot en peer**

140 gr roquefort  
10 cl slagroom  
2 handjes gepelde walnoten  
1 zakje gist  
2 peren  
3 eieren  
180 gr bloem

---

P. 18

### **Cake met paprika en edammer**

2 paprika's  
takje verse tijm  
3 eieren  
2/3 zakje gist  
200 gr bloem  
2 el melk  
120 gr edammer  
3 el olijfolie

---

P. 20

### **Cake met vijgen en parmaham**

3 eieren  
125 gr parmaham  
80 gr geraspte parmezaanse kaas  
2/3 zakje gist  
150 gr gedroogde vijgen  
10 cl olijfolie  
180 gr bloem  
12 cl melk

---

P. 22

### **Chorizocake met pesto**

4 eetlepels olijfolie  
2 tomaten  
3 eieren  
180 gr bloem  
50 gr pesto  
½ chorizoworst

---



DIT IS ECHT

EEN HEERLIJK BOEK!

40 hartige en zoete cakes als voorafje, middagsnack of lichte lunch. Wat vind je van een feta-, munt-, gerookte zalm- of courgettecake? Of een heerlijk zoet recept zoals een aardbeien-, appel- of rabarbercake?

Alle 40 cakes zijn even smakelijk en even gemakkelijk te maken met de duidelijke stap-voor-stap werkwijze. De ingrediënten zijn helder in beeld gebracht.

In één oogopslag zie je alles wat je nodig hebt. Simpler kan niet. Lekkerder ook niet trouwens...

ZO SIMPEL IS HET!

MET HANDIGE BOODSCHAPPENLIJSTJES!

GENIETEN MAAR!

**CAKE MET ZALM en dille**

**1** Vet de cakevorm in en bestrooi met wat bloem. Meng in een grote kom de bloem met de gist, yoghurt, olie en de roze peper. Snijd de zalm in blokjes en hak de dille fijn. Voeg zalm en dille toe aan het bloemmengsel, en breng op smaak met zout en peper.

**2** Klop de eieren 10 minuten met een handmixer. Schep ze dan voorzichtig door het zalmengsel. Giet het beslag in de vorm en bak de cake 35 minuten in de voorverwarde oven.

**VOOR 6 PERSONEN**  
BEREIDING: 20 MIN  
OVENTEMPERAATUUR: 180°C  
BAKKEN: 35 MIN

**INGREDIËNTEN:**  
PEPER EN ZOUT  
3 EIEREN  
200 GR VERSE ZALM  
125 ml Griekse yoghurt OF KWARK  
4 el olie  
1 pakje droge gist  
120 gr bloem  
2 el roze PEPERBESSEN  
PAAR TAKJES DILLE

**PROBEER** ook eens met 50/50 verse en gerookte zalm

www.forteculinair.nl

ISBN 978-94-6250-219-2



9 789462 502192