Cake met olijven en zongedroogde tomaten

Deze cake is heerlijk als aperitief of bij een soep of salade.

Voor 4 personen

Voorbereiding: 15 min

Kooktijd: 35 min

Gemakkelijk

250 g bakmeel, gezeefd

4 eieren

1,25 dl DreamTM Almond Sugarfree + Calcium

3 el olijfolie

100 g zwarte olijven, ontpit en gehakt

100 g zongedroogde tomaten, grof gehakt

75 g parmezaanse kaas, geraspt

1 tl plantaardige margarine

peper

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Meng de bloem met de eieren. Voeg vervolgens het plantaardig drankje en de olijfolie toe. Meng goed.
2. Voeg daarna de olijven, de zongedroogde tomaten en de Parmezaanse kaas toe. Breng op smaak met peper. Meng goed. Zet apart.
3. Giet het beslag in een ingevette cakevorm. Bak 35 tot 40 minuten. Laat afkoelen op een taartrek.

Tip:

Controleer de gaarheid door de punt van een mes in het midden van de cake te steken. De mespunt moet er schoon uitkomen.

Variatietip:

Vervang de DreamTM Almond Sugarfree + Calcium door DreamTM Rice Calcium, DreamTM Oat + Calcium & Vitamins of DreamTM Spelt Organic + Calcium.