



Gâteau invisible met courgette en taleggio

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	40 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	8
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

350 g aardappelen
500 g courgette
2 uien, middelgroot
200 g Taleggio
nootmuskaat, vers geraspt
zout
peper

De aardappelen schillen en samen met de courgette fijn schaven. De uien in fijne stroken snijden. De taleggio in schijven snijden. De groenten met de uien mengen en met nootmuskaat, zout en peper kruiden.

40 g boter
3 eieren
150 ml melk
120 g bloem
1 el bakpoeder
2 el peterselie

De boter smelten en goed mengen met de eieren en de melk. De bloem met het bakpoeder mengen en samen met de peterselie onder het eimengsel roeren.

De helft van het groentemengsel in de voorbereide cakevorm doen en goed aandrukken. De helft van het botermengsel over de groenten gieten. De Taleggio in het midden van de cakevorm verdelen, met de rest van de groenten bedekken en goed aandrukken. De rest van het botermengsel eroverheen gieten en de cakevorm op het rooster in de koude gaarruimte plaatsen. Bakken.

Hot air humid 180 °C gedurende 1 Hrs

De gâteau in de vorm licht laten afkoelen, zodat deze goed in stukken gesneden kan worden.





Accessoires

Cakevorm, lengte 30 cm, ingevet

Rooster

