Pikante cake

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	20 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	8
Apparaat	CombiSteamer V6000 PowerSteam vanaf 2022

met zoetscherpe pepers

Deeg

4 eiwitten

1 snufje zout

4 eigelen

100 ml melk

100 ml olijfolie

1 tl zout

120 g mozzarellabolletjes, uitgelekt

100 g geraspte Gruyère

100 g zoetscherpe pepers (bijv. Peppadew), uitgelekt, in reepjes gesneden

50 g zwarte olijven, zonder pit, gehalveerd

250 g bloem

1 el bakpoeder

Deeg

Doe het zout bij het eiwit, klop het eiwit stijf en zet weg.

Doe de eigelen, de melk, de olijfolie en het zout in een kom en roer met een garde. Voeg de overige ingrediënten tot en met de olijven toe en meng deze eronder. Voeg bloem en bakpoeder toe en roer tot een glad deeg.

Meng het geklopte eiwit zorgvuldig onder de massa.

Bakken

Doe het deeg in de cakevorm en plaats de cakevorm op een glazen schaal op het middelste niveau van de ovenruimte. Laat gedurende 30 minuten met Power hete lucht & stoom bakken op 200 °C.

Laat vóór het serveren afkoelen.

Gaarstappen

Power hete lucht & stoom 200 °C gedurende 30 Mins

Accessoires

Glazen schaal gehard

Voor magnetron geschikte cakevorm

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	05.09.2023