



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

