



# 辣味蛋糕

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	20 分钟
烘烤的时间	30 分钟
时间：烘烤时间取决于机器	
份	8
电器	CombiSteamer V6000 PowerSteam 自 2022 年

配甜辣椒

## 面糊

- 4 蛋白
- 1 撮盐
- 4 蛋黄
- 100 毫升牛奶
- 100 毫升橄榄油
- 1 茶匙盐
- 120 克 马苏里拉珍珠奶酪, 沥干
- 100 克 磨碎的格鲁耶尔奶酪
- 100 克 甜辣椒 (例如佩帕杜辣椒), 沥干, 切成条状
- 50 克 黑橄榄, 去核, 切成两半
- 250 克 面粉
- 1 汤匙 泡打粉

## 面糊

将蛋白加盐打发待用。

将蛋黄、牛奶、橄榄油以及盐放在碗中，用打蛋器搅拌均匀。倒入其他配料，并将橄榄油拌入其中。再加入面粉和发酵粉，将所有配料混合成光滑面糊。

将打发蛋白小心地从底部拌入面糊中。

## 烘烤





将面糊放入蛋糕模具中，并将模具置于玻璃盘上，置于PowerSteam中间层。使用强力热风蒸汽模式200 °C烘烤30分钟。

待完全冷却后享用。

## 烹饪步骤

---

在 强力热空气加蒸汽 期间为 **200 30** 分钟°C

## 配件

---

玻璃盘

可用于微波的蛋糕模具

