辣味蛋糕

食谱作者 V-ZUG 瑞族



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

配甜辣椒

面糊

4 蛋白

1 一撮 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

附加信息

创建时间	12.09.2023