



Krydret cake

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	20 Min.
Tilberedningstid	30 Min.
Portioner	8
Apparat	CombiSteamer V6000 PowerSteam fra 2022

med sød, stærk peperoni

Dej

- 4 æggevider
- 1 fingerspids salt
- 4 æggeblommer
- 100 ml mælk
- 100 ml olivenolie
- 1 tsk salt
- 120 g mozzarella-perler, dryppet af
- 100 g revet gruyère-ost
- 100 g sød, stærk peperoni (f.eks. Peppadew), dryppet af, skåret i strimler
- 50 g sorte oliven, uden sten, halveret
- 250 g mel
- 1 spsk bagepulver

Dej

Pisk æggehviderne stive med salt, og sæt dem til side.

Rør æggeblommer, mælk, olivenolie og salt sammen i en skål med et piskeris. Tilsæt de resterende ingredienser sammen med oliven. Tilsæt mel og bagepulver, og rør det hele sammen til en glat dej.

Træk forsigtigt æggeskum ind under massen.

Bagning





Anbring dejen i en kageform, og sæt den på et glasfad på den midterste hylde i ovnen.
Bages med power varmluft med damp ved 200 °C i 30 minutter.

Lad den køle af inden servering.

Tilberedelsestrin

PowerVarmluft med damp 200°C i 30 Min.

Tilbehør

Ovnfast glasfad

Kageform, der kan gå i mikrobølgeovn

Yderligere oplysninger

Oprettet den

05.09.2023