



Peynirli zeytinli tuzlu kek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	20 Dak.
Piştirme süresi	30 Dak.
Porsiyon	8
Cihaz	CombiSteamer V6000 PowerSteam 2022 itibarıyla

tatlı ve acı biberli

Hamur

- 4 yumurta beyazı
- 1 çimdik tuz
- 4 yumurta sarısı
- 100 ml süt
- 100 ml zeytinyağı
- 1 çk tuz
- 120 g mozzarella topları, suyu süzölmüş
- 100 g rendelenmiş gravyer
- 100 g tatlı-acı biber (ör. Peppadew), suyu süzölmüş, dilimler halinde doğranmış
- 50 g siyah zeytin, çekirdeksiz, ikiye bölünmüş
- 250 g un
- 1 yk kabartma tozu

Hamur

Yumurta beyazını bir çimdik tuz ekleyerek katılaşana kadar çırpıp kenara alın.

Yumurta sarısı, süt, zeytinyağı ve tuzu bir kasede çırpma teli ile karıştırın. Peynir ve biberleri ekleyin ve zeytinlerle birlikte karıştırın. Un ve kabartma tozunu karışıma ekleyin ve pürüzsüz bir hamur haline getirin.

Çırpılmış yumurta beyazını hamurun altından katlayarak karıştırın.

Fırında piştirme





Hamuru kek kalıbına dökün ve cam fırın tepsisi üzerinde pişirme bölmesinin orta rafına yerleştirin. Power buharlama ile sıcak hava modunda 200 °C'de 30 dakika pişirin.

Servis etmeden önce soğumaya bırakın.

Pişirme adımları

Power buharlama ile sıcak hava esnasında 200 30 Dak. °C

Aksesuar

Cam fırın tepsisi

Mikrodalgaya uygun kek kalıbı

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

05.09.2023

