



Cake piccante

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 30 Min.
Porzioni 8
Elettrodomestico CombiSteamer V6000
PowerSteam dal 2022

con peperoni in agrodolce

Impasto

- 4 albumi
- 1 pizzico di sale
- 4 tuorli d'uovo
- 100 ml di latte
- 100 ml di olio d'oliva
- 1 CT di sale
- 120 g di bocconcini di mozzarella, sgocciolati
- 100 g di gruviera grattugiato
- 100 g di peperoni in agrodolce (ad es. Peppadew), sgocciolati, tagliati a strisce
- 50 g di olive nere, denocciolate, tagliate a metà
- 250 g di farina
- 1 CM di lievito in polvere

Impasto

Montare a neve soda gli albumi con il sale e mettere da parte.

In una ciotola mescolare tuorli d'uovo, latte, olio d'oliva e sale con una frusta. Aggiungere il resto degli ingredienti fino alle olive comprese e mescolare. Aggiungere farina e lievito in polvere e mescolare il tutto fino a ottenere un impasto liscio.

Incorporare delicatamente gli albumi montati a neve al composto.

Cottura in forno





Mettere l'impasto nella teglia per cake e trasferire il tutto nella camera di cottura, in una terrina in vetro temprato sull'appoggio centrale. Cuocere in forno con Power aria calda con vapore a 200 °C per 30 minuti.

Prima di servire, lasciar raffreddare.

Fasi di cottura

Power aria calda con vapore 200 °C per 30 Min.

Accessori

Terrina in vetro temprato

Teglia per cake adatta al microonde

Ulteriori informazioni

Creata il

31.05.2022

