胡萝卜派

食谱作者 V-ZUG 瑞族

制备过程	30 分钟
等待时间	10 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	45 分钟
份	4
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

素食酥皮派

馅料

600 克 胡萝卜（例如橘黄色、黄色、紫色）

300 克 酸酪

100 ml 减脂奶油

4 鸡蛋

1 汤匙 玉米淀粉

50 克 磨碎的帕尔马干酪

1 束 欧芹, 切碎

3 茶匙 食盐

1 一撮 肉豆蔻

少许 胡椒

1 橙子, 少许擦碎的果皮

派

防粘的黄油

2 擀成圆形的酥皮

2 汤匙 榛子碎末

馅料

胡萝卜去皮，纵向切成薄片。将薄片切成细条（Juliennes）。

在一个碗中混合其余配料。加入胡萝卜。

派

在烤盘上抹上黄油，铺上面团。用叉子在饼底上扎几下。撒上榛子碎。
将馅料铺在饼底上。将第二块面饼松散地放在上面。压紧边缘，切掉多余的面皮。用叉子在饼盖上刺几下。

烘烤

将胡萝卜派放在烤架的中间层上，使用经典专业烘烤模式在 210 °C 下烘烤 45 分钟。

在上菜前，将其冷却约10分钟。

烹调步骤

在 经典专业烘烤技术 期间为 **210 45** 分钟°C

小费

可以根据个人喜好用其他根茎类蔬菜代替胡萝卜。

配件

烤架

圆形烤盘ø29厘米

附加信息

创建时间	26.01.2022