Грушевый торт

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время приготовления	35 Mins
Порции	12
прибор	Combair SE с 2012 года

Приготовление

Поставить пустой противень в холодную камеру. Разогреть.

Разогреть рабочую камеру до 180 °C PizzaPlus

3 груши, крупные, напр. сорта Аббат Фетель

Груши вымыть, очистить, разрезать пополам и удалить сердцевину. Ножом на выпуклой стороне нарезать бороздки глубиной 1 см.

1 песочное тесто, круглое, диаметром прибл. 32 см

Песочное тесто уложить в круглую форму и проколоть вилкой. В форме звезды распределить груши на тесте поверхностью разреза вниз.

3 яйца

125 г сахара

125 г миндаля

5 г разрыхлителя

100 мл жирных сливок

Смешать яйца с сахаром, добавить измельченный миндаль, разрыхлитель теста и жирные сливки. Хорошо перемешать все ингредиенты.

Вылить жидкую массу на груши. Поставить круглый противень на горячий противень в предварительно нагретую камеру Запечь.

Put the pastry in

PizzaPlus 180 °C в течение 35 Mins

Аксессуары

Противень

Круглый противень диаметром 29 см

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019