



Цугский вишневый клафути

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 20 Mins
Время 25 Mins
приготовления
Порции 8
прибор Combair SE с 2015 года

Приготовление

50 г сливочного масла

60 г сахара

100 г муки

4 яйца

Растопить масло. Хорошо перемешать масло, сахар, муку и яйца. Добавить молоко порциями. Хорошо перемешать все ингредиенты.

Поместить квадратный противень в камеру, чтобы нагреть.

Разогреть рабочую камеру до 180 °C Top/bottom heat

200 мл молока

сливочное масло, для смазывания

мука, для посыпки

600 г Цугские вишни, без косточек

Смазать круглый противень маслом и присыпать мукой. Выложить вишни в форму и залить массой. Поставить круглый противень на горячий противень в нагретой камере. Запечь.

Put the pastry in

Top/bottom heat 180 °C в течение 25 Mins

15 г сахарной пудры

Дать клафути остыть и посыпать сахарной пудрой.

Советы

В этот рецепт можно добавлять и другие косточковые плоды, например, абрикосы, персики или сливы.





Аксессуары

Круглый противень с покрытием TopClean диаметром 29 см

Противень

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

