



Zug kirazı tatlısı

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

20 Dak.
25 Dak.

8
Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

50 g Tereyağı
60 g Şeker
100 g Un
4 Yumurta

Tereyağını eritin. Sıvı tereyağı, şeker, un ve yumurtayı iyice karıştırın. Sütü porsiyonlar halinde ekleyin. Tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Köşeli fırın tepsisini ısıtmak için fırının içine sürün.

Pişirme bölgesini Üstten/alttan ısıtma ile 180°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

200 ml Süt
Tereyağı, Yağlamak için
Un, serpmek için
600 g Zug kirazları, çekirdekleri ayıklanmış

Yuvarlak fırın tepsisini tereyağıyla yağlayın ve biraz un ekleyin. Kirazları kalıba yayın ve üzerine karışımı dökün. Yuvarlak fırın tepsisini sıcak fırın tepsisi üzerinde önceden ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Üstten/alttan ısıtma esnasında 180 25 Dak. °C

15 g Pudra şekeri

Tatlıyı soğumaya bırakın ve üzerine pudra şekeri serpin.

İpuçları

Bu tarif kayısı, şeftali veya erik gibi diğer çekirdekli meyvelerle de yapılabilir.





Aksesuar

TopClean özellikli yuvarlak fırın tepsisi ø29 cm
Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

