



Fındıklı, kuru üzümlü ve ballı fırında elma

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
20 Dak.

4

Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

4 Elma, Örn. Jonagold veya Cox Orange

Elmaları yıkayın, üstten yakl. 1,5 cm kalınlıkta bir kapak kesin ve ardından çekirdek kısmını çıkarın. Elmaları yakl. 2 cm kenara kadar oyun. Çıkarılan etli kısmı ince kıyın ve kenara koyun.

35 g Fındık, öğütülmüş

35 g Kuru üzüm, İsteğe göre roma yatırılabilir

55 g Badem ezmesi

25 g Galeta unu

35 ml Beyaz şarap, Alternatif olarak elma suyu

35 g Tereyağı

1 Çor. k. Bal

½ Limon, Sürtme

Tüm malzemeleri dolgu maddesi için karıştırın ve biraz bekletin.

100 ml Elma suyu

az Tereyağı

Elmaları porselen kalıba koyun ve dolgu karışımıyla doldurun. Kapağı, kesme yüzeyi yukarı bakacak şekilde kalıbın içine elmaların yanına koyun ve elma suyunu porselen kalıbına dökün. Biraz tereyağı topunu dolgu malzemesinin üzerine yayın. Porselen kalıbı soğuk pişirme bölmesindeki ızgara telinin üzerine koyun ve pişirin.

Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 20 Dak. °C

İpuçları

Yanında biraz vanilya sosu güzel olur.





Aksesuar

Porselen kalıp 1/3 GN, yükseklik 65 mm
Izgara teli

Ek bilgi

Oluřturulma tarihi 11.12.2019

