



Mantarlı kek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	3 Dak.
Piştirme süresi	45 Dak.
Porsiyon	8
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

500 g Mantar

2 Havuç

120 g Rokfor

Mantarları dilimler halinde doğrayın. Havuçları soyun ve rösti rendesiyle rendeleyin. Rokforu ufalayın.

Piştirme bölgesini PizzaPlus ile 180°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

1 Yumurta

100 ml Tam yağlı krema

1 demet Kekik

Tuz

Karabiber, değirmenden

Kekik yapraklarını saplarından ayırın. Sos için yumurtayı çırpın, krema ve kekik ile karıştırın, tuz ve karabiber ekleyin.

1 Pasta hamuru

Hamuru piştirme kağıdıyla yuvarlak fırın tepsisine yerleştirin ve çatal ile delikler açın. Mantar, havuç ve rokforu hamurun üzerine koyun ve üzerine sosu dağıtın.

Yuvarlak fırın tepsisini önceden ısıtılmış piştirme alanında ızgara teli üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

Piştirilecek yemeği koyun

PizzaPlus esnasında 180 45 Dak. °C

Aksesuar

TopClean özellikli yuvarlak fırın tepsisi ø29 cm

Izgara teli

