



Kabak ve Taleggio'lu gâteau invisible

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

40 Dak.
1 Saat
8
Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

350 g Patates
500 g Kabak
2 Soğan, orta büyüklükte
200 g Taleggio
Muskat, taze rendelenmiş
Tuz
Karabiber

Patatesleri soyun ve kabakla ince rendeleyin. Soğanları ince şeritler şeklinde doğrayın. Taleggio'yu dilimler halinde doğrayın. Sebzeleri soğanla karıştırın ve muskat, tuz ve karabiber ekleyin.

40 g Tereyağı
3 Yumurta
150 ml Süt
120 g Un
1 Çor. k. Kabartma tozu
2 Çor. k. Maydanoz

Tereyağını eritin, yumurta ve sütle iyice karıştırın. Unu kabartma tozuyla karıştırın ve maydanozla birlikte yumurta kütesine yedirin.

Sebze karışımının yarısını hazır kek kalıbına doldurun ve iyice bastırın. Sosun yarısını sebzelerin üzerine dökün. Taleggio'yu kalıbın ortasına yayın, kalanı sebzeyle örtün ve yeniden iyice bastırın. Kalan sosu üstüne dökün ve kalıbı soğuk pişirme alanındaki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

Sıcak hava nemli esnasında 180 1 Saat °C

Gâteau'yu, kesilebilmesi için kalıpta biraz soğumaya bırakın.





Aksesuar

Kek kalıbı, uzunluğu 30 cm, yağlanmış
Izgara teli

Ek bilgi

Oluřturulma tarihi 11.12.2019

