Çıtır hamurda dondurma

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Dinlenme süresi	2 Saat
Pişirme süresi	3 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combair-Steam SL 2015 itibarıyla

Hazırlanması

25 g Tereyağı

4 Yapraklar Strudel hamuru

50 g Çilek

4 Toplar Vanilyalı dondurma

Pudra şekeri

Tereyağını küçük bir tavada eritin.

Çilekleri yıkayın ve dilimler halinde kesin.

Strudel hamurlarını çalışma tezgahına yerleştirin, kare biçiminde kesin ve ince tabaka halinde sıvı tereyağı sürün. Köşeleri ortaya doğru katlayın ve çilekleri ortaya dağıtın.

Çileklerin üstüne birer top vanilyalı dondurma koyun, strudel hamuru köşelerini dondurmanın üzerine hafifçe bastırın. Paketleri en az 2 saat boyunca derin dondurun.

Pişirme bölgesini Sıcak hava + Buharlama ile 230 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Dondurma paketlerini ısıtılmış fırındaki ızgara teli üzerine koyun. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 3 Dak. °C

Üstüne pudra şekeri serpin ve servis edin.

İpuçları

Çeşitli meyveler kullanılabilir.

Gece boyunca dondurulursa daha iyi olur.

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019