



Çıtır hamurda dondurma

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Dinlenme süresi	2 Saat
Piştirme 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.

Piştirme 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 tepsi

