Biberiyeli **frambuazlı** pasta

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	20 Dak.
Pişirme süresi	30 Dak.
Porsiyon	12
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

3 g Biberiye

1 Limon

250 g Tereyağı, yumuşak

250 g Şeker

20 g Şekerli vanilin

4 Yumurta

100 ml Tam yağlı krema

300 g Un

1 çimdik Tuz

7 g Kabartma tozu

Pişirme bölgesini Sıcak hava nemli ile 170 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Biberiyeyi mikser ile karıştırın. Limonu yıkayın, kabuklarını rendeleyin ve suyunu sıkın.

Kek için diğer malzemelerle birlikte karıştırarak cıvık bir hamur elde edin.

200 g Ahududu

Yuvarlak fırın tepsisini tereyağıyla yağlayın. Hamuru tepsiye dökün, üzerine ahududuları serpin ve hafifçe bastırın. Yuvarlak fırın tepsisini önceden ısıtılmış fırındaki ızgara teli üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

Pişirilecek yemeği koyun

Sıcak hava nemli esnasında 170 30 Dak. °C

Pudra şekeri

Keki soğumaya bırakın ve üzerine pudra şekeri serpin.

Aksesuar

TopClean özellikli yuvarlak fırın tepsisi, 29 cm çapında

Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019