



İsviçre usulü Paskalya keki

Tarif yazar V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	45 Dak.
Dinlenme süresi	30 Dak.
Pişirme süresi	45 Dak.
Porsiyon	8
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

400 ml Süt

½ Çay k. Tuz

80 g Yuvarlak mısır pirinci, Carnaroli

Sütü ve tuzu bir tavaya koyun ve kaynatın. Pirinci ekleyin ve kısık ateşte ara sıra karıştırarak pişirin. Sütü soğumaya bırakın.

1 Tuzlu tart, yuvarlak açılmış, 32 cm çapında

50 g kayısı reçeli

Tuzlu tart hamurunu pişirme kabına yayın, kenarlardaki fazlalıkları kesin. Hamurun tabanına çatal ile delikler açın ve kayısı reçeli sürün. Soğuk yerde tutun.

Fırın tepsisini ısıtmak için fırının içine sürün.

Pişirme bölgesini PizzaPlus ile 175° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

3 Yumurta

130 g Şeker

1 Limon

150 g Kesmik kreması

200 ml Tam yağlı krema

100 g Badem, soyulmuş, öğütülmüş

60 g Çekirdeksiz kuru üzüm

Yumurtaları ayırın. Limon kabuklarını rendeleyin. Yumurta sarısını, lor peynirini, limon kabuğunu, kremayı, bademleri, çekirdeksiz kuru üzümleri ve soğutulmuş piringli süt karışımını bir karıştırma kabına boşaltın ve iyice karıştırın.

Yumurta akını şekerle birlikte katılaşınca kadar çırpın ve piring ile dikkatlice karıştırın. Piring karışımını tuzlu tart hamuruna ekleyin. Yuvarlak fırın tepsisini, önceden ısıtılmış fırın tepsisi üzerinde önceden ısıtılmış fırına sürün. Fırınlayın.

Piştirilecek yemeği koyun

PizzaPlus esnasında 175 45 Dak. °C

8 Badem ezmesi havucu

Pudra şekeri





Piřirdikten sonra keki soğumaya bırakın, pudra şekeri serpin ve badem ezmesinden yapılan havuçlarla süsleyin.

Aksesuar

TopClean özellikli 29 cm çapında yuvarlak fırın tepsisi
Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluřturulma tarihi 11.12.2019

