Pumpkin pie

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.

Hazırlama	25 Dak.
Dinlenme süresi	30 Dak.
Pişirme süresi	25 Dak.
Porsiyon	8
Cihaz	Combi-Steam MSLQ

Hazırlanması

200 g Beyaz un

1 Çay k. Tuz

100 g Tereyağı, soğuk

2 Çor. k. Şeker

½ Limon, Kabuk

1 Yumurta

Hamur için un ve tuzu karıştırın. Tereyağını küçük parçalar halinde kesin ve unla birlikte gevrek bir kütle oluşana kadar karıştırın. Kalan malzemelerle birlikte hızlıca homojen bir hamur elde edene kadar karıştırın. Örtülü şekilde 30 dakika soğumaya bırakın.

Ardından hamur unlu bir tezgahı üzerinde bir daire şeklinde yaklaşık 4 mm kalınlığında açın. Kalıbı pişirme kağıdıyla döşeyin. Hamuru hazırlanmış olan cam kalıba koyun.

500 g Kabak püresi, Tatlı balkabağı veya Hokkaido

100 g Şeker kamışı

3 Yumurta

200 g taze peynir

1 Çay k. Tarçın, öğütülmüş

½ Çay k. Zencefil tozu

¼ Çay k. Karanfil, öğütülmüş

¼ Çay k. Kakule, öğütülmüş

1 çimdik Muskat, öğütülmüş

Tüm malzemeleri karıştırın. Baharatların miktarını istediğiniz gibi ayarlayın.

İç malzemesini cam kalıptaki hazırlanmış hamurun içine ekleyin.

Kalıbı soğuk pişirme bölmesinin içindeki cam kaba yerleştirin. Fırınlayın.

Sıcak hava + Buharlama esnasında 180 10 Dak. °C | PowerPlus level 3

PizzaPlus esnasında 220 13 Dak. °C

İpuçları

Kabak püresi için, kabaklar küp şeklinde doğranarak buharlı fırında pişirilebilir. Alternatif olarak, konserve kabak püresi de kullanabilirsiniz.

Erik sorbesi de kullanılabilir.

Aksesuar

Cam kap

Cam kalıp ø26 cm

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019