



Armutlu tava keki

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	40 Dak.
Dinlenme süresi	1 Saat
Piştirme süresi	1 Saat
Porsiyon	8
Cihaz	Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

250 g Un

½ Çay k. Tuz

100 g Tereyağı, soğuk

50 ml Süt

Unu tuzla karıştırın. Küp tereyağları ekleyin ve ufalanan bir hal alana kadar yoğurun. Sütü ekleyin ve yoğurarak hamur elde edin. Hamuru şeffaf folyoyla sarın ve en az 1 saat süreyle soğuk bir yerde tutun.

Yuvarlak fırın tepsisini tereyağıyla yağlayın. Hamuru un üzerinde yuvarlak şekilde açın ve fırın tepsisi yerleştirin. Hamurun tabanına çatal ile birkaç kez delik açın ve dolguyu üzerine yayın.

400 g Armutlu yassı poğaçaya dolgusu

3 Yumurta

150 g Kesmik kreması

60 g Şeker

250 ml Krema

Armutlu yassı poğaçaya dolgusunu hamurun tabanına yayın.

Kremayı çırparak koyulaştırın ve diğer malzemelerle karıştırın. Krema karışımını armutlu yassı poğaçaya dolgusunun üzerine yayın. Fırın tepsisini soğuk fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

Sıcak hava esnasında 180 40 Dak. °C

Armutlu tava kekini ılık şekilde kremşanti veya peynir ile servis edin.

İpuçları

Armutlu yassı poğaçaya dolgusunu kendiniz yapmak için 200 g kuru armut, 50 g kuru erik, 50 g kuru incir ve 25 g kuru üzümü bir gece boyunca suda tutun ve ertesi gün bu suyla birlikte 30 dakika boyunca pişirin. Sıvıyı elekten geçirin ve kurutulmuş meyveleri 2 çorba kaşığı armutlu poğaçaya baharatı, 50 g armut suyu ve 2 çorba kaşığı vişne ile ince birlikte ince bir püre haline getirin.





Aksesuar

TopClean özellikli yuvarlak fırın tepsisi, 29 cm çapında
Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

