



# Meyve kompostolu çikolatalı hızlı kek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	15 Dak.
Piřirme süresi	16 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combi-Steam MSLQ

## Hazırlanması

- 100 g çikolata
- 100 g Tereyađı
- 100 g řeker
- 25 g Un
- 25 g Kakao tozu
- 3 Yumurta
- 1 ay k. Kabartma tozu

Çikolatayı tereyağı ile eritin. şekeri, unu, kakao ve kabartma tozunu karıştırın. Eritilmiř ikolata karışımını ekleyin ve yumurtaları karıştırın. Karışımı hafifçe çırpın ve üzerine pişirme kağıdı serilmiş bir porselen kalıba aktarın.

600 g Kayısı, yakl. 12 kayısıya denk gelir.

- 50 g řeker
- 1 Vanilya ubuđu

Kayısları küpler halinde doğrayın ve şekerle karıştırın. Vanilya çubuğunu kesin ve kazıyın. Tüm malzemeleri porselen kalıba dökün.

Her iki porselen kalıbı ısıtılmamış fırında 2. rafa sürün. Porselen kalıbı pasta kütesiyle sağ tarafta pişirme alanına yerleştirin. Fırınlayın.

**Sıcak hava + Buharlama esnasında 180 16 Dak. °C | PowerPlus level 6**

Pudra řekeri

Pastanın üzerine pudra řekeri serpin.

## İpuçları

Kayısları yerine herhangi bir meyve kullanılabilir.





## Aksesuar

---

Izgara teli

2 porselen kalıp 1/3 GN, yükseklik 65 mm

## Ek bilgi

---

Oluřturulma tarihi 11.12.2019

