Meyve kompostolu **çikolatalı hızlı** kek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



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

Hazırlanması

100 g Çikolata

100 g Tereyağı

100 g Şeker

25 g Un

25 g Kakao tozu

3 Yumurta

1 Çay k. Kabartma tozu

Çikolatayı tereyağı ile eritin. Şekeri, unu, kakao ve kabartma tozunu karıştırın. Eritilmiş çikolata 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 Şeker

1 Vanilya çubuğu

Kayısıları 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 kütlesiyle sağ tarafta pişirme alanına yerleştirin. Fırınlayın.

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

Pudra şekeri

Pastanın üzerine pudra şekeri serpin.

İpuçları

Kayısı yerine herhangi bir meyve kullanılabilir.

Aksesuar

Izgara teli

2 porselen kalıp ⅓ GN, yükseklik 65 mm

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019