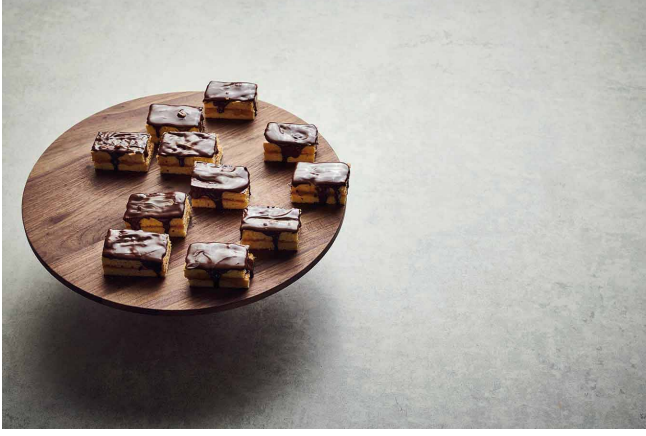




Financier kek

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

45 Dak.
20 Dak.

30
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

çikolata kaplamalı ve kayısılı

Hamur

- 4 Yumurta
- 150 g Şeker
- 1 Çimdik Tuz
- 200 g soyulmuş, öğütülmüş badem
- 60 g Tereyağı, sıvı
- 50 g Beyaz un
- 1 İşlenmemiş limon, az miktarda kabuk rendesi

Çikolata kaplaması

- 150 g Sütü çikolata, doğranmış
- 50 g Beyaz çikolata, doğranmış

Katmanlar

- 100 g kayısı reçeli

Hamur

Yumurta, tereyağı ve tuzu bir kaba alarak iyice karışana kadar çırpma teli ile çirpin. Kalan malzemeleri de karışıma ekleyerek dikkatlice karıştırın.

Hamuru pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine 30 x 30 cm'lik bir kare olacak şekilde yayın.





Fırınlama

Piştirme bölmesini Üstten/alttan ısıtma nemli ayarında 200°C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.
Pandispanyayı orta rafta 20 dakika süreyle pişirin.
Pandispanyayı soğumaya bırakın.

Çikolata kaplaması

Sütlü çikolatayı bir tencereye alın ve kısık ateşte ara sıra karıştırarak eritin. Tencereyi ocaktan alın. Beyaz çikolatayı ekleyin ve eritin. Bir çatal yardımıyla mermer deseni verin.

Katmanlar

Pandispanyayı ikiye bölün ve bir yarısına kayısı reçeli sürün. Pandispanyanın ikinci yarısını üzerine kapatın.
Pandispanyayı her biri 3 x 5 cm ölçülerinde 30 parçaya kesin. Küçük kekleri ızgara teli üzerinde sıralayın. Çikolata kaplamasını bir çay kaşığı yardımıyla keklerin üzerine dökün ve biraz yayın. Çikolatayı soğumaya bırakın.

Piştirme adımları

Piştirme bölgesini Üstten/alttan ısıtma nemli ile 200°C'ye kadar (önceden) ısıtınız
Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.
Üstten/alttan ısıtma nemli esnasında 200 20 Dak. °C

Aksesuar

Fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 26.01.2022

