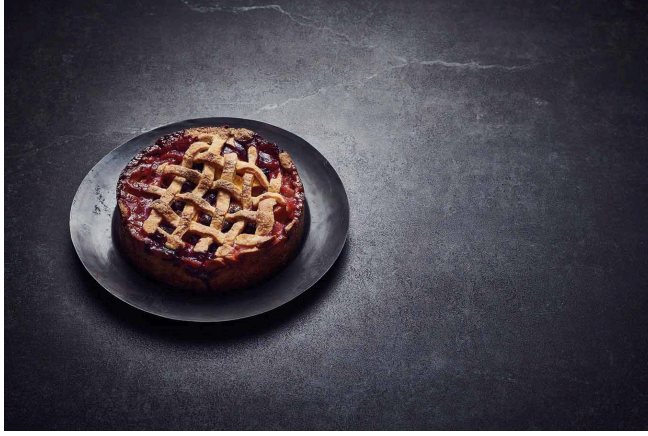




Meyveli pasta

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

30 Dak.
30 Dak.

55 Dak.

8

Combair V6000 45 2021 itibarıyla

Meyveli pastanektarinli ve yaban mersinli

Pasta hamuru

300 g Beyaz un

75 g Şeker

½ Çay k. Tuz

175 g Tereyağı, soğuk, küp şeklinde

1 Yumurta

İç malzeme

1 kg Nektarin

200 g Çay üzümü

50 g Şeker

2 Çor. k. Mısır nişastası

1 İşlenmemiş limon, suyu ve az miktarda kabuk rendesi

Şekil verme

Yağlamak için tereyağı

Açmak için un

2 Çor. k. Öğütülmüş badem

2 Çor. k. Şeker kamışı





Pasta hamuru

Unu şeker ve tuzla karıştırın, tereyağı ekleyin ve ellerinizle küçük parçacıklar halinde ufalayın. Yumurta ekleyin ve hızlı bir şekilde hamur haline getirin.

Kapatarak 30 dakika soğumaya bırakın.

İç malzeme

Nektarinleri 1 cm büyüklüğünde küpler halinde doğrayın. Kalan malzemelerle birlikte bir kapa karıştırın.

Şekil verme

Kelepçeli pane kalıbını tereyağı ile yağlayın.

Hamurun 2/3 kadarını un serpilmiş bir çalışma yüzeyinde yakl. 5 cm kalınlığında bir daire şeklinde açın. Açtığınız hamuru kelepçeli pane kalıbına yerleştirin, tabana bastırın ve 5 cm yüksekliğinde bir kenar oluşturun. Hamuru tabanına çatalla delikler açın. Üzerine bademleri yayın.

İç dolguyu kalıba dökün ve eşit olarak dağıtın.

Kalan hamuru yaklaşık 5 mm kalınlığında açın ve 1 cm genişliğinde şeritler halinde kesin. Şeritleri dolgunun üzerine ızgara şeklinde yerleştirin, kenarlarından hafifçe bastırın. Üzerine şeker serpin.

Fırınlama

Pişirme bölmesini PizzaPlus ayarında 180 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

Keki ızgara teli üzerinde orta rafa yerleştirin ve 55 dakika süreyle pişirin.

Meyveli turtayı kalıptan çıkartın ve bir ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Pişirme adımları

Pişirme bölgesini PizzaPlus ile 180 °C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Дія

PizzaPlus esnasında 180 55 Dak. °C

İpuçları

Nektarin yerine mevsimine göre istediğiniz çekirdekleri meyveleri kullanabilirsiniz.

Aksesuar

26 cm çapında kelepçeli pane kalıbı

Izgara teli





Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

04.01.2022

