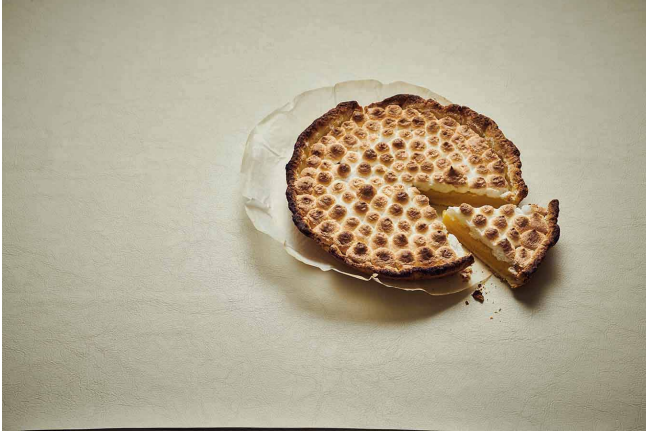




Limonlu turta

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Dinlenme
süresi
Pişirme
süresi
Adet
Cihaz

50 Dak.
30 Dak.

40 Dak.

8
CombairSteamer V2000 2021
itibarıyla

bezeli

Gevrek hamur

200 g Beyaz un

3 Çor. k. Şeker

½ Çay k. Tuz

¼ Çay k. Vanilya çubuğu
posası

100 g Tereyağı, soğuk, küp şeklinde

60 ml Su

Açmak için un

Yağlamak için tereyağı

Lemon Curd

70 g Tereyağı

1½ İşlenmemiş limon, Suyu ve rendelenmiş kabuğu

1 Yumurta

2 Yumurta sarısı

150 g Şeker

1 Çor. k. Mısır nişastası

Boş pişirme

300 g kuru baklagiller





Çırpılmış yumurta beyazı

2 Yumurta akı

1 Çimdik Tuz

70 g Pudra şekeri

Gevrek hamur

Un, şeker, tuz ve vanilyayı bir kaptaki karıştırın. Tereyağını ekleyin ve ellerinizle küçük parçacıklar halinde ufalayın. Su ekleyin ve hızlı bir şekilde hamur haline getirin.

Tart hamurunu un serpilmiş bir çalışma yüzeyine alarak yakl. 5 cm kalınlığında yuvarlak bezeler yapın. Fırın tepsisini tereyağı ile yağlayın ve hamuru yerleştirin. Hamuru tabanına çatalla delikler açın.

30 dakika soğutun.

Boş pişirme

Pişirme bölmesini PizzaPlus ayarında 200 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

Hamur tabanın üzerini pişirme kağıdı ile örtün ve üzerine baklagilleri dökün.

Izgara teli üzerinde orta rafa yerleştirin ve 30 dakika süreyle boş şekilde pişirin.

Baklagilleri ve pişirme kağıdını alın. Tart hamurunu tepside soğumaya bırakın.

Lemon Curd

Tereyağını bir tencerede eritin. Kalan malzemeleri karıştırın ve tenceredeki tereyağına ekleyin. Orta ateşte sürekli karıştırarak kaynatın. Karışım toparlanıp kremi bir kıvam alır almaz tencereyi ocaktan alın ve kısa bir süre karıştırmaya devam edin.

Çırpılmış yumurta beyazı

Yumurta akını biraz tuz ekleyerek katılaşıncaya kadar çırpın. Şekeri porsiyonlar halinde ekleyerek karışım parlak olana kadar çırpırmaya devam edin. Çırpılmış yumurta beyazlarını düz ağızlıklı bir sıkma torbasına doldurun.

Fırınlama

Pişirme bölmesini Üstten/alttan ısıtma ayarında 200 °C sıcaklığa kadar önceden ısıtın.

Limon posasını tart hamuru tabanına dağıtın ve düzleştirin. Üzerine çırpılmış yumurta beyazını doldurun.

Turtayı ızgara teli üzerinde orta rafa yerleştirin ve 10 dakika süreyle pişirin.

Limonlu turtayı soğumaya bırakın.





Pişirme adımları

Pişirme bölgesini PizzaPlus ile 200°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.

PizzaPlus esnasında 200 30 Dak.°C

Yiyeceęi çıkartın. Hazırlayın.

Pişirme bölgesini Üstten/alttan ısıtma ile 200°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Ön ısıtma sona erdi. Yiyecekleri içeri sürün.

Üstten/alttan ısıtma esnasında 200 10 Dak.°C

Aksesuar

26 cm çapında yuvarlak fırın tepsisi

Izgara teli

Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

26.01.2022

