Фінансьє

Рецепт від V-ZUG AT



готування	45 хв
Час готування	20 хв
шт.	30
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

з шоколадною глазур'ю та абрикосами

Тісто

4 яйця

150 г цукру

1 щіпка солі

200 г очищеного, меленого мигдалю

60 г масла, розтопленого

50 г борошна пшеничного вищого ґатунку

1 лимон, трохи цедри

Шоколадна глазур

150 г молочного шоколаду, подрібненого

50 г білого шоколаду, подрібненого

Прошарок

100 г абрикосового варення

Тісто

Змішуйте в мисці вінчиком яйця, цукор і сіль до отримання світлої маси. Ретельно змішайте решту інгредієнтів.

Викладіть тісто на застелене папером для випікання деко і розподіліть його так, щоб утворився квадрат розміром 30 x 30 см.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 200 °C у режимі верхнього/нижнього нагрівання з вологою.

Випікайте бісквіт на середньому рівні впродовж 20 хвилин.

Залиште бісквіт охолонути.

Шоколадна глазур

Розтопіть молочний шоколад на сковороді на повільному вогні, періодично помішуючи. Зніміть сковороду з плити. Додайте білий шоколад і також розтопіть. Зробіть виделкою візерунок під мармур.

Прошарок

Розріжте бісквіт на половини й змастіть одну половину абрикосовим варенням. Покладіть зверху другу половину бісквіта.

Розріжте бісквіт на 30 частин розміром 3 x 5 см кожна. Викладіть отримані тістечка на решітку. Чайною ложкою викладіть шоколадну глазур на тістечка і рівномірно розподіліть. Дайте шоколаду охолонути.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 200 °C Верхній/нижній жар вологі

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Верхній/нижній жар вологі 200 °C протягом 20 хв

Аксесуари

Деко

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022