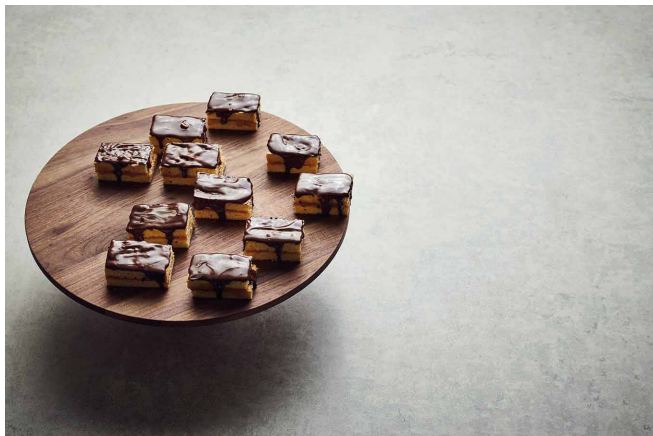




# Фінансьє

Рецепт від V-ZUG AT



готування	45 хв
Час	20 хв
готування	
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, м'ятого  
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 мрамур.

## 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**

## Акcesуари

---

Деко

## Додаткова інформація

---

Складено

26.01.2022

