VİŞNELİ PASTA

https://www.mediashop.tv

500 g vişneli pasta içi
2 paket yufka/milföy
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı süt

Pasta tabanını pişirme biriminin içine bastırarak yerleştirin ve boşta kalan taban hamurunu kesmeyin. Şimdi vişneli karışımı ekleyin. Bir çatal ile hamurun her yerine delikler açın.
Pişirme birimi dahil olmak üzere kızartma sepetini kızartma çekmecesine takın ve bunu cihazın içine itin.
M tuşuna basın ve pişirme/fırınlama* sembolüne kadar ilerleyin.
Açma/kapama düğmesine basın ve hazırlama süresini 5 dakikaya, pişirme sıcaklığını 150 dereceye ayarlayın.
İkinci pasta tabanını açın ve bunu yakl. 2 cm kalınlığındaki hamur şeritleri halinde kesin. Şeritleri üst üste, bir ızgara formu elde edene dek pastanın üzerine koyun.
Yumurta ve sütü köpüksü bir hal alana dek karıştırın.
Pişirme birimini kızartma sepetine geri takın ve bunu da Power AirFryer'a yerleştirin.
M tuşuna basın ve pişirme/fırınlama* sembolüne kadar ilerleyin.
Açma/kapama tuşuna basın ve pişirme süresini 5 dakikaya, pişirme sıcaklığını ise 150 dereceye ayarlayın.
Pişirme süresi sona erdikten sonra pastayı Power AirFryer'dan çıkarın, soğutmaya bırakın ve vanilyalı dondurma ile servis edin.

Not: Vişneli pastayı ideal olarak bir top vanilyalı dondurma ile servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:136783 • adı:Vişneli Pasta • gönderen:zehra özoğlu • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:05