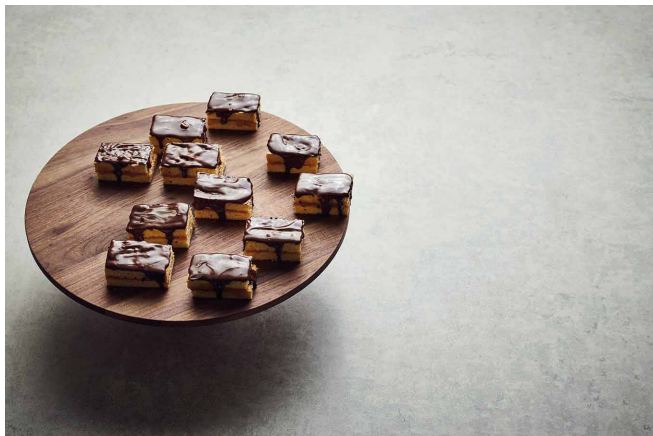




费南雪

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	45 分钟
烘烤的时间	20 分钟
时间取决于机器	
个数	30
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

配杏子果酱和巧克力淋面

面团

4 鸡蛋
150 克 糖
1 撮 食盐
200 克 去皮杏仁粉
60 克 黄油, 液体
50 克 白面粉
1 未经处理的天然柠檬, 少许擦碎的果皮

巧克力淋面酱

150 克 牛奶巧克力, 切碎
50 克 白色巧克力, 切碎

夹层

100 克 杏子酱

面团

在搅拌碗里将鸡蛋、白砂糖和盐用打蛋器打发至乳化变白。小心地混合剩余的配料。把面糊倒入铺了烤箱纸的烤盘，并摊成30*30厘米的方块。





烘烤

用上下火，湿烤模式将烤箱内腔预热至200°C。
将饼干置于烤箱中间层烘烤20分钟。
充分冷却饼干。

巧克力淋面酱

在平底锅中用小火将牛奶巧克力融化，期间不断搅拌。将平底锅从炉灶上移开。加入白巧克力，使其融化。用叉子涂抹。

夹层

将饼干对半切开，在其中的一半上刷上杏子果酱。再把另一半饼干盖在果酱上。
将饼干切成30块，每块3 x 5厘米。将小糕饼排在烤架上。用茶匙将巧克力淋面酱涂在蛋糕上并稍微涂抹。让巧克力冷却。

烹饪步骤

将发酵桶预加热：顶部/底部湿加热 到 **200°C**
预热完成。推入食物。
在 顶部/底部湿加热 期间为 **200 20 分钟°C**

配件

烤盘

附加信息

创建时间 26.01.2022

