



Мороженое в хрустящем тесте

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins
Время простоя 2 Hrs
Время приготовления 3 Mins
Порции 4
прибор Comhair-Steam SL с 2015 года

Приготовление

25 г сливочного масла
4 листа теста для штруделя
50 г клубники
4 шарика ванильного мороженого
сахарная пудра

Растопить сливочное масло на небольшой сковороде.

Клубнику вымыть и нарезать ломтиками.

Уложить по одному листу теста для штруделя на рабочую поверхность, обрезать до квадратной формы и смазать тонким слоем растопленного сливочного масла. Завернуть все четыре угла к центру и распределить клубнику посередине.

Положить на клубнику по одному шарик ванильного мороженого и слегка сжать углы теста для штруделя над мороженым. Поставить блюдо в морозильную камеру минимум на 2 ч.

Разогреть рабочую камеру до 230 °C Hot air + steaming

Выложить конверты с мороженым на горячий противень в предварительно прогретой камере. Запечь.

Put the pastry in

Hot air + steaming 230 °C в течение 3 Mins

Посыпать десерт сахарной пудрой и сразу же подать к столу.

Советы

Можно использовать разные фрукты и ягоды.

Десерт получится еще вкуснее, если оставить его в морозильной камере на ночь.





Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен 11.12.2019

