

Rus Apple Tvorog Bake

Toplam 75 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~214 kcal

Açılış 2/10

Rus apple tvorog bake, elma, tvorog ve irmikli harçla fırınlayarak serin iklim tatlıları için uygun, yumuşak ve dilimlenebilir bir kek olarak yapılır.

Malzemeler

- 3 adet Elma
- 300 gr Tvorog
- 0.5 su bardağı İrmik
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Toz şeker

Yapılışı

- Tvorogu çatalla ezin, iri pütür kalırsanız tokusu parçalıdır.
- İrmik, yumurta ve şekerini ekleyip 3 dakika karıştırın. İrmik nem çeksin ve fırından nemli kalsın.
- Elmaları ince dilimleyip harca katın ve yağlanmış kaba yayın.
- Karışımı 10 dakika bekletin, irmik şişsin diye dilimleri bu sırada bastırmayın.
- Tatlıyı 180°C fırında 30 dakika pişirin, ılıtıldıktan sonra dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Elmaları ince dilimlemek harçta eşit pişmelerini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Servis öncesi en az 1 saat soğutun, üstüne kaymak veya çirpik ekleyebilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta