

Fornos
Multifunções com
PlusSteam

Com um Plus de Vapor

#umbolopara

14 de fevereiro
«Tarte de frutos vermelhos»



Ingredientes 8 – 10 porções

- . 4 ovos
- . 125 g de açúcar refinado
- . 100 g de farinha sem fermento
- . 135 g de óleo de girassol
- . 10 g de fermento em pó
- . ½ colher de chá de extrato de baunilha
- . 500 ml de Creme Custard, ou Chantilly suavemente batido
- . 1 kg de fruta da época sem caroços/grainhas e se necessário descascada e fatiada
- . 300 g de geleia de damasco
- . ½ colher de sopa de água

Para confeccionar:

- . Tempo: 35 min
- . Temperatura: 160 °C
- . Programa: Turbo Plus + «PlusSteam»
- . Posição do forno: Nível 2




 **AEG**



Confeção

Unte generosamente com manteiga uma forma com fundo amovível e 28cm de diâmetro.

Junte os ovos, o açúcar, a farinha, o azeite, o fermento e o extrato de baunilha numa tigela grande e bata com a batedeira, até obter uma massa homogénea.

Deite o preparado na forma e leve ao forno no nível 2 utilizando a função “Turbo Plus”   com a tecla “PlusSteam”  ativa, durante cerca de 35 minutos ou até que um palito saia limpo.

Retire do forno e deixe arrefecer na forma durante cerca de 5 minutos, antes de desenformar sobre uma grade para que arrefeça completamente.

Depois da base da tarte arrefecer, cubra-a com Creme Custard ou Chantilly e distribua os frutos harmoniosamente por cima.

Leve a geleia de damasco ao lume numa panela pequena, com ½ colher de sopa de água. Deixe ferver. Depois, com um coador fino, coe o preparado de geleia para uma tigela pequena.

Finalmente, pincele os frutos dispostos na superfície da tarte com a geleia ainda quente.

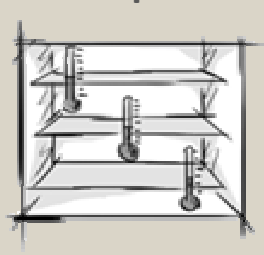
Refrigere e está pronta a servir.

Para servir: Sirva com natas frescas batidas.

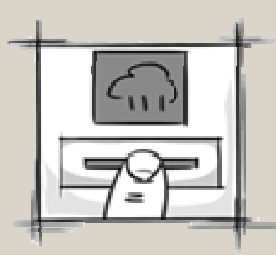
Utilização da função com vapor «PlusSteam»



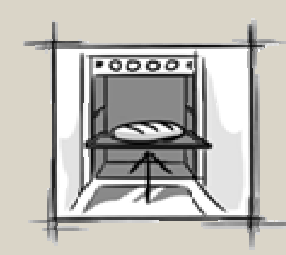
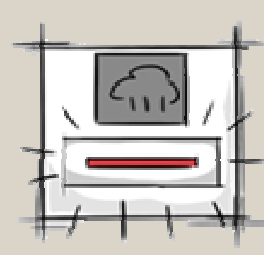
Introduzir a água na cavidade



Selecionar a temperatura



Ativar a funç. Ventilado com Vapor e premir a tecla PlusSteam



Introduzir o bolo-rei no forno