

Сочный яблочный пирог

Автор: Jaxa

04.01.2011 10:16 -



Вкуснейший сочный яблочный пирог.

Требуемые ингредиенты

Для теста

- 140г сливочного масла
- 270г муки
- 1/2 пакетика разрыхлителя
- 140г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 яйцо

Для начинки

- 800г кислых яблок
- 2 ст.л. лимонного сока
- 2 пакетика смеси для ванильного пудинга
- 200 г сахара
- 400 мл сухого шампанского или виноградного сока
- 200 мл яблочного сока

Кроме того

- разъемная форма 26см
- 250мл сливок
- 1 пакетик ванильного сахара
- 50г шоколадной стружки

Тесто Сливочное масло нарезать. Вместе с мукой, разрыхлителем, сахаром,

Сочный яблочный пирог

Автор: Jaxa

04.01.2011 10:16 -

ванильным сахаром и яйцом положить в миску и замесить миксером эластичное тесто. Завернуть его в пищевую пленку и положить на 30 мин в холодильник. **Начинка**

Яблоки очистить, нарезать кубиками, сбрызнуть лимонным соком.

В кастрюле смешать сухую смесь для пудинга с сахаром, постепенно вливая шампанское (или виноградный сок) и яблочный сок, мешать до получения однородной массы. Помешивая, быстро довести до кипения и снять с плиты.

Нагреть духовку до 180С. Дно формы выложить бумагой для выпекания. Тесто раскатать в куруг диаметром 32см, выложить в форму и поднять бортик. По всему бортику сделать ножом надрезы или приплющить вилкой.

Кусочки яблочек разложить поверх теста, сверху выложить пудинговую массу и разровнять ее. Выпекать 40-45мин, остудить на решетке.

Взбить сливки с ванильным сахаром и украсить поверхность пирога розочками. Посыпать стружкой.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}