

Перевернутый пирог с клюквой и финиками

Автор: Jaxa

21.01.2011 14:42 -



Очень вкусно и красиво.

Требуемые ингредиенты на 8-10 порций

- 2 ст л (25 гр) сливочного масла
- 2 ст л апельсинового сока
- 1/3 чашки коричневого сахара
- 3 чашки свежей или замороженной клюквы
- 1/2 чашки порезанных фиников
- 6 ст л (85 гр) мягкого сливочного масла
- 2/3 чашки сахара
- 1 яйцо
- 1 ч л натуральной ванильной эссенции
- 1 ч л апельсиновой цедры
- 2/3 чашки** простокваши (buttermilk) или кефира
- 1 1/2 чашки муки*
- 1 ч л пекарского порошка
- 1/4 ч л соды

Перевернутый пирог с клюквой и финиками

Автор: Jaxa

21.01.2011 14:42 -

- 1/4 ч л соли
- 1/2 чашки муки можно заменить на: цельно зерновую муку (1/4) + овсяную муку (2 ст л) + молотые грецкие орехи (2 ст л) + 1 ст л молоточных льняных семян
- 3/4 чашки кефира с цельнозерновой мукой

Прогреть духовку до 180°C/350°град. Смазать маслом (cooking spray) дно и стенки неразъёмной круглой или квадратной формы 9''(23-см).

В небольшой кастрюльке разогреть масло, добавить коричневый сахар и апельсиновый сок.

Проварить помешивая 2-3 минуты.

Вылить карамель в форму. Сверху выложить клюкву и финики.

Тесто

Взбить миксером масло с сахаром. Добавить яйцо, ваниль и цедру. Хорошо взбить до белой пышной массы.

Смешать венчиком муку с пекарским порошком, содой и солью. Добавить в 2 приёма в масляную смесь, чередуя с простоквашей.

Выложить тесто в форму поверх клюквы, разровнять лопаткой.

Выпекать 50 -60 минут, готовность проверить тонкой палочкой.

Готовый пирог охладить в форме 5 минут и перевернуть на сервировочное блюдо или на решётку.

Подавать тёплым или остывшим.

По желанию пирог можно полить глазурью.

- 1/3 чашки сахарной пудры
- 1 ч л растопленного сливочного масла
- 1 ст л апельсинового сока

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}