

Святковий пиріг із ягодами та фруктами від родини Шавша

Інгредієнти

Для тіста:

- борошно – 3 склянки
- цукор – 1 склянка
- гарбуз (або морква), натертий на дрібну тертку – 1 склянка
- яйця – 3 штуки
- масло вершкове – 250 г

Для начинки:

- яблука очищені
- сезонні ягоди

Для змащування (за бажанням):

- вода – 0,5 склянки
- лимонна кислота – 0,5 чайної ложки
- цукор – 200 г

Приготування:

1. Жовтки розтерти із половиною цукру і м'яким маслом.
2. Додати натертий на дрібній тертці гарбуз (моркву).
3. Білки збити з половиною цукру до стійкої маси. У тісто додати тільки половину збитих білків.
4. Додати борошно та пекарський порошок. Тісто ретельно вимішати.
5. Пиріг випікати при 180-200°C близько 45-50 хв до готовності. Допоки випікається пиріг, необхідно підготувати начинку та сироп для змащування.
6. З води, лимонної кислоти та цукру зварити сироп.
7. У білки, що залишилися, поступово додати киплячий сироп, продовжуючи збивати білкову масу.
8. Остиглий пиріг полити частиною підготовленої заливки та викласти на нього ягоди та/або ретельно промиті фрукти з видаленими серцевинами чи кістками.
9. Зверху начинку залити рештою сиропу.

Увага! За бажанням ягоди та/або фрукти можна одразу викласти на залите у форму тісто і, присипавши цукром, поставити пиріг у духовку.

#пирігнезалежності #плічопліч #ругihUA