



# Пирог «Шлорцифладен»

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	40 Mins
Время простоя	1 Hrs
Время приготовления	1 Hrs
Порции	8
прибор	Combair-Steam SE с 2015 года

## Приготовление

250 г муки

½ ч. л. соли

100 г сливочного масла, холодного

50 мл молока

Смешать муку с солью. Добавить масло в кубиках, натереть, пока не образуется рассыпчатая масса. Добавить молоко и вымесить тесто. Тесто поставить в холодное место на 1 час, запакрованным в фольгу.

Смазать круглый противень маслом. Раскатать круг из теста на посыпанной мукой поверхности и выложить его на противень. Проткнуть дно теста вилкой несколько раз и распределить на нем начинку.

400 г густой грушевой начинки

3 яйца

150 г жирного творога

60 г сахара

250 мл сливок

Выложить густую грушевую начинку на дно теста.

Взбить сливки до загустения, для заливки и смешать с оставшимися ингредиентами. Распределить заливку на густую грушевую начинку. Поместить противень на решетку в холодную камеру. Запечь.

**Hot air 180 °C в течение 40 Mins**

Подавать пирог «Шлорцифладен» теплым вместе со взбитыми сливками или сыром.

## Советы

Для своей домашней густой грушевой начинки необходимо: 200 г сушеных груш, 50 г чернослива, 50 г сушеного инжира и 25 г изюма оставить в воде на ночь, а на следующий день варить в этой воде в течение 30 минут. Слить жидкость и сделать пюре из сухофруктов, добавив 2 ст. л. грушевой хлебной пряности, 50 г грушевого сиропа и 2 ст. л. вишни.





## Аксессуары

---

Круглый противень с покрытием TopClean диаметром 29 см

Решетка

