



Пирог с крошкой

Рецепт от V-ZUG АО



с вишнями и кофе

Приготовление 45 Mins

Время 50 Mins

приготовления

штук 12

прибор CombairSteamer V2000 с 2021 года

Крошка

150 г пшеничной муки в/с

50 г сахара

75 г сливочного масла, холодного, кубиками

1½ ст. л. растворимого кофе

2 ст. л. кофейного ликера

Тесто

100 г сливочного масла, мягкого

100 г сахара

2 яйца

170 г пшеничной муки в/с

1 щепотка соли

1 ч. л. разрыхлителя

1 лимон, немного натертой цедры

¼ ч. л. мякоти ванили

50 мл молока

Начинка

450 г вишен, свежих или замороженных





1 ст. л. кукурузного
крахмала

2 ст. л. сахарной пудры

Крошка

В миске смешать муку с сахаром, добавить масло и руками перетереть в рассыпчатую массу. Добавить кофе и кофейный ликер и быстро перетереть в крупную крошку. Накрыть крышкой и поставить в прохладное место.

Тесто

Смешивать в миске масло и сахар венчиком до тех пор, пока смесь не станет светлой. Постепенно добавлять яйца, продолжая помешивать до образования однородной массы. Добавить остальные ингредиенты, включая ваниль, и тщательно перемешать. Влить молоко и размешать до однородной массы.

Начинка

Вишни помыть и удалить косточки. Добавить кукурузный крахмал и сахарную пудру, перемешать.

Пирог

Выстлать дно разъемной формы для выпечки бумагой для выпекания. Выложить сдобное тесто в форму и разровнять. Сверху выложить вишни. Посыпать крошкой.

Выпекание

Предварительно разогреть камеру до 180 °C в режиме верхнего/нижнего жара с влагой.

Выпекать пирог на решетке на среднем уровне в течение 50 минут.

Вынуть пирог из формы и дать ему остыть.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 180 °C Top/bottom heat damp

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Top/bottom heat damp 180 °C в течение 50 Mins

Советы

По желанию вишни можно заменить любыми косточковыми или семечковыми плодами. Вместо кофе можно использовать 1 щепотку корицы.





Аксессуары

Решетка

Форма для выпекания брауни размером 25 x 25 см или разъемная форма для выпечки диаметром 26 см

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

