



# Фруктовый пирог

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 20 Mins  
Время 30 Mins  
простоя  
Время 45 Mins  
приготовления  
штук 1  
прибор Comhair V2000 с 2021 года

Хрустящее тесто, много фруктов и кремовый соус. Сливы, яблоки или вишня – вряд ли найдется фрукт, который не подошел бы для сочного пирога. Фундук, миндаль или панировочные сухари, домашнее или покупное тесто – фруктовый пирог является прекрасным способом использовать сочные сезонные фрукты.

## Тесто

250 г пшеничной муки в/с

½ ч. л. соли

150 г сливочного масла, холодного, кубиками

3 ст. л. ледяной воды

## Формование

немного мука высшего сорта для обваливания

## Начинка

40 г молотого фундука

1 кг сезонных фруктов, ломтиками (например, абрикосы, сливы, яблоки и/или вишни)

250 мл нежирных сливок

2 яйца

2 ст. л. сахара





## Тесто

---

Смешать муку и соль в миске. Добавить кубики сливочного масла и быстро растереть их вручную до состояния крошки. Добавить воду и замесить тесто, не вымешивая. Накрывать тесто, поставить в холодное место минимум на 30 минут.

## Формование

---

Раскатать тесто на небольшом количестве муки до толщины прибл. 2 мм, выложить его на подготовленный противень, наколоть основу вилкой, накрыть и поставить в холодное место минимум на 15 минут.

## Открытый пирог

---

Предварительно разогреть камеру до 180 °C в режиме PizzaPlus. Посыпать основание фундуком и сверху уложить фрукты. Смешать в мерном стакане сливки, яйца и сахар и вылить на фрукты. Поставить противень на решетке в предварительно разогретую камеру и выпекать прибл. 45 минут. Достать фруктовый пирог и дать ему немного остыть.

**Разогреть рабочую камеру до 180 °C PizzaPlus**

**Put the pastry in**

**PizzaPlus 180 °C в течение 45 Mins**

## Советы

---

Сначала смешать сливочное масло с мукой с помощью кондитерского шпателя. Тепло рук может растопить масло, чего по возможности следует избегать.

Вместо того, чтобы готовить тесто вручную, также можно воспользоваться кухонным комбайном. Измельчить муку, соль и кубики масла, добавить воду, немного продолжить измельчать, перемешать на рабочей поверхности и поставить в холодное место, как описано.

## Аксессуары

---

Форма для пирога/тарта (прибл. ø28–30 см), застеленная бумагой для выпечки или смазанная и посыпанная мукой

Решетка

