



# Морквяний пиріг

Рецепт від V-ZUG AT



|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| готування | 30 хв                            |
| Пауза     | 10 хв                            |
| Час       | 45 хв                            |
| готування |                                  |
| Порції    | 4                                |
| Прилад    | CombairSteamer V2000 з 2021 року |

вегетаріанський закритий пиріг з листкового тіста

## Начинка

600 г моркви (наприклад, помаранчевої, жовтої, фіолетової)  
300 г жирного сиру  
100 мл нежирних вершків  
4 яйця  
1 ст. л. кукурудзяного крохмалю  
50 г тертого пармезану  
1 пучок петрушки, подрібненої  
3 ч. л. солі  
1 щіпка мускатного горіха  
трохи перцю  
1 апельсин, трохи цедри

## Пиріг

масло для змащення  
2 коржі листкового тіста круглої форми  
2 ст. л. меленого фундука

## Начинка





Очистіть моркву від шкірки й наріжте вздовж тонкими скибочками. Скибочки наріжте тонкими смужками (нарізка жульєн).

Решту інгредієнтів змішайте в мисці до утворення глазурі. Додайте моркву.

## Пиріг

Змастіть деко маслом, викладіть тісто. Зробіть на тісті декілька проколів виделкою. Посипте фундуком.

Викладіть начинку на тісто. Зверху нещільно закрийте другим коржем листового тіста. Добре притисніть край донизу і відріжте зайве тісто. Зробіть на верхньому шарі листового тіста декілька проколів виделкою.

## Випікання

Випікайте морквяний пиріг на решітці на середнім рівні в режимі професійного випікання «Класичний» за температури 210 °C впродовж 45 хвилин.

Перед подачею до столу залиште приблизно на 10 хвилин охолонути.

## Етап приготування

**Професійне випікання, класичне 210 °C протягом 45 хв**

## Поради

За бажанням замість моркви можна використовувати інші коренеплоди.

## Акcesуари

Решітка

Кругле деко, ø29 см

## Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

