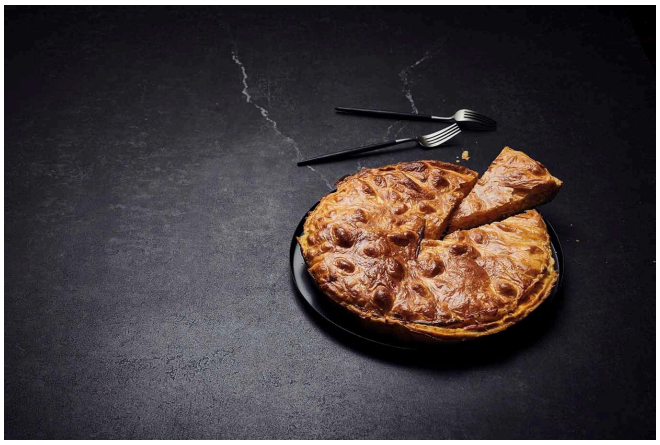
Морквяний пиріг

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Пауза	10 хв
Час готування	45 хв
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 листкового тіста. Добре притисніть край донизу і відріжте зайве тісто. Зробіть на верхньому шарі листкового 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.

Аксесуари

Решітка

Кругле деко, ø29 см

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022