



Пиріг з крихтою

Рецепт від V-ZUG AT



готування	45 хв
Час	50 хв
готування	
шт.	12
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

З вишнею та кавою

Крихта

150 г борошна пшеничного
вищого ґатунку

50 г цукру

75 г масла, холодного, нарізаного кубиками

1½ ст. л. розчинної кави

2 ст. л. кавового лікеру

Тісто

100 г масла, розм'якшеного

100 г цукру

2 яйця

170 г борошна пшеничного
вищого ґатунку

1 щіпка солі

1 ч. л. розпушувача

1 лимон, трохи цедри

¼ ч. л. м'якоті ванілі

50 мл молока

Начинка

450 г вишень, свіжих або заморожених





1 ст. л. кукурудзяного крохмалю

2 ст. л. цукрової пудри

Крихта

Змішайте в мисці борошно з цукром, додайте масло і розтирайте руками до отримання розсипчастої маси. Додайте розчинну каву та кавовий лікер і швидко подрібніть у грубу крихту. Накрийте кришкою і поставте в холодильник.

Тісто

Змішуйте масло і цукор у мисці вінчиком до отримання світлої маси. Поступово додавайте яйця, продовжуючи помішувати, доки не утвориться однорідна суміш. Додайте решту інгредієнтів включно з ваніллю і ретельно перемішайте. Долийте молоко і розмішайте до однорідної маси.

Начинка

Помийте вишні та вийміть з них кісточки. Додайте кукурудзяний крохмаль і цукрову пудру, перемішайте.

Пиріг

Застеліть дно рознімної форми папером для випікання. Вилийте здобне тісто в форму і розрівняйте. Зверху рівномірно розподіліть вишні. Посипте зверху крихтою.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 180 °C у режимі верхнього/нижнього нагрівання з вологою.

Випікайте пиріг на решітці на середньому рівні впродовж 50 хвилин.

Вийміть пиріг з форми й залиште охолонути.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 180 °C Верхній/нижній жар вологі

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Верхній/нижній жар вологі 180 °C протягом 50 хв

Поради

Замість вишні можна використовувати будь-які фрукти з кісточками. Замість кави можна використовувати 1 дрібку кориці.





Аксесуари

Решітка

Форма для брауні 25 x 25 см або рознімна форма ø26 см

Додаткова інформація

Складено

26.01.2022

