Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Лимонный пирог

24 апреля 2012 07:59 · https://open-cook.ru/recipes/limonnyj-pirog



Безумно вкусное цитрусовое песочное тесто и потрясающая лимонная начинка. Я влюбилась в этот пирог, и хоть с ним нужно повозиться, оно того стоит. Очень прошу вас, внимательно прочитайте весь рецепт, прежде чем начать его готовить.

Советую вам иметь запас времени в 2,5 часа.

Для теста нам нужно:



- 112 гр муки
- 25 гр сахарной пудры
- 75 гр охлажденного сливочного масла кубиками
- 1 яйцо
- цедра 1/2 лимона
- форма для пирогов диаметром 20-20,5 см
- пекарская бумага
- керамические шарики или сухие бобы

Для начала растираем яйцо в миске, половину мы испольем в тесто, другую половину оставим, она пригодится нам позже:



Просеиваем муку, всыпаем сахарную пудру и выкладываем охлажденное масло, порезанное кубиками:



Растираем масло с мукой в мелкие крошки кончиками пальцев:



Теперь добавляем половину растертого яйца, перемешиваем ножом с округлым лезвием, пока крошки не начнут собираться в шар. Вот это мой любимый момент, очень уж это интересно.



Настало время добавить цедру половины лимона:



Еще раз перемешиваем, аккуратно собираем в шар (не нужно ничего лепить, просто собираем крошки), оборачиваем пищевой пленкой или выкладываем в пакет и ставим в холодильник на 30 минут:



У меня есть вот такая красивая силиконовая форма, которую мы будем использовать (если вы используете силиконовую форму первый раз, смажьте ее маслом сливочным и присыпьте мукой, в дальнейшем это не потребуется)



Вынимаем из холодильника тесто. Стол или другую рабочую поверхность и скалку присыпаем мукой слегка. Раскатывает тесто в сторону, начиная от центра, двигая всегда в одном направлении (чаще всего от себя). Не забывайте регулярно поворачивать тесто на четверть оборота. Приподнимайте его иногда, чтобы присыпать мукой стол. Раскатывайте, пока у вас не получится круг толщиной 3 мм и больше формы сантиметров на 5



Важно! Теперь нам нужно накатать тесто на скалку (для удобства переноса на форму, чтобы тесто не порвалось из-за своей нгежности). Аккуратно подсовываем скалку под тесто и начинаем накатывать. Крутим скалку на себя, т.е. от теста. Форму держим рядом:



Доходим до середины



Осторожно переносим скалку с тетсом на форму и разворачиваем:



Не бойтесь неровностей. Аккуратно вдавите тетсо в форму, лишнее должно свисать по бокам.



Ножницами обрезаем лишнее тесто так, чтобы оставшееся тесто поднималось над краями вверх на 1 см (тесто немного сожмется в процессе выпекания)



Разогреваем духовку до 190 градусов, поставьте в нее большой противень, чтобы он нагрелся. Даем тесту расстоятся в форме, для этого ставим его в холодильник на 15 минут!

Тем временем начинаем готовить начинку, для котрой нам понадобится:

- 2 яйца
- 87 гр сахарного песка
- 75 мл жирных сливок
- сок и измельченная на мелкой терке цедра 1,5 лимонов
- сахарная пудра для посыпки

Натираем лимонную цедру:



Выжимаем сок:



По прошествии 15 минут вынимаем форму с тестом. Накалываем тесто вилкой по всей поверхности, чтобы внутри не образовывались воздушные пузырьки:



Вырезаем из пекарской бумаги фигуру, которая будет больше нашей формы:



Смачиваем бумагу водой и отжимаем:



Раскладываем бумагу в форме и высыпаем на нее сухие бобы. Ставим форму на горячий противень в духовке и выпекаем 15 минут:



А пока растираем яйца с сахаром до кремообразного состояния. Подмешиваем сливки:



Добавляем сок и цедру лимонов:



Вынимаем форму из духовки, убираем бумагу и бобы. Смазываем корж оставшимся яйцом и ставим в духовку еще на 5 минут. Помните, мы использовали половину растертого яйца для теста, а эту часть приберегли для этого момента?



Вливаем половину получившегося крема в форму с коржом и ставим в духовку. Аккуратно добавляем оставшийся крем и выпекаем 30-40 минут. Крем жидкий и он будет почти до самого края коржа, поэтому вливаем его в 2 этапа, так удобнее. **Выпекать нужно до момента, когда начинка начала твердеть. Это важно!**



Когда пирог будет готов, оставляем его в форме до остывания, уже оствыший пирог вынимаем из формы и выкладываем на блюдо.



Остывший пирог посыпаем толстым слоем сахарной пудры:



Приятного аппетита!

Комментарии: 1

Лиза # 07:56 26.12.2013

Здравствуйте:)
Подскажите, а можно ли по этому рецепту приготовить тарталетки? Или использовать силиконовую форму с бортиками повыше?