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

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

Яблочный пирог

4 июня 2012 15:40 · https://open-cook.ru/recipes/yablochnyj-pirog-1



Для опытных хозяек я Америки не открою, но для меня это было откровением. Пирог может прекрасно подняться без разрыхлителя и соды, быть воздушным и нежным. В чем секрет? В очень хорошо взбитых яйцах!

И делать мы будем не просто яблочный пирог, а пирог – перевертыш!
Кстати, я использовала разъемную форму диаметром 20 см. Очень уж она удобная.

Необходимые ингредиенты:

- 4 яйца
- 1 стакан муки

- 1 стакан сахара (получается довольно сладко, так что можете смело уменьшать его количество)
- 3-6 яблок (столько, сколько вашей душе угодно, я брала 3. И вкус будет приятнее, если яблоки будут кисло-сладкими)
- вы можете поверить мне и сделать по рецепту, а можете подстраховаться и добавить соды на кончике ножа

Сейчас будет самый ответственный момент: разбиваем яйца в миску или кастрюльку и взбиваем в пышную массу. Миксером сделать это быстрее и приятнее, но венчиком тоже возможно. У меня масса увеличилась в объеме в 4 раза пос равнению с объемом яиц.





Теперь порциями добавляем сахар, каждый раз хорошенько взбивая:



Муку по той же схеме – порциями и взбивая:



Получаем тесто консистенции очень густой сметаны:



Яблоки мелко нарезаем:



Форму смазываем маслом (я смазываю сливочным) и укладываем на дно ровным слоем яблоки:



Выливаем тесто и разравниваем его. Ставим в разогретую до 180 градусов духовку. Проверяем пирог на готовность, протыкая его спичкой или зубочисткой, если она будет сухая – пирог готов. У меня на его приготовление ушло 40 минут, у вас будет зависеть от размера формы:



У меня пирог поднялся в середине, но при остывании немного опал. Ерунда, для нашего пирога это будет нижняя сторона. Как видите, я не удержалась и немного расковыряла пирог, все боялась что середина не пропечется:



Вынимаем пирог из формы и переворачиваем кверху дном, получая красивый вид:



Я положила всего 3 яблока, но можно было смело использовать в два раза больше:



Приятного аппетита!

P.S.: я еще не раз испеку этот пирог и обязательно буду выкладывать новые фото и новые ньюансы. Если вы будете готовить его, напишите, пожалуйста.

Комментарии: 6

Гость # 08:14 8.11.2012

Очень вкусный,спасибо за рецепт.

Кимочка # 11:39 3.05.2013

Благодарю за простой рецептик! Для более сложный изделий я пока несозрела^_^". У меня нашлось только 2 яйца и 2 яблочка. Только что испекла пирог, использовав всего (кроме яблок) вдвое меньше. Аромат превосходный! Жду когда приостынет, чтобы разрезать, а-то рассыпается...

Лариса # 12:38 12.12.2013

Воздушный пирог получился. На скорую руку-самое то! Спасибооооооо

татьяна # 06:03 10.06.2015

Спасибо большое! Давно искала такой рецепт) пирог получился классный, а аромат то какой!!! Ммм)))

Гость # 08:10 24.10.2015

какое откровение, это обычный бисквит, а он и готовится без разрыхлителей.....

яна # 14:09 4.06.2016

пока не знаю что получится только поставила в духовку