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

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

Пирог с красной смородиной

23 августа 2012 17:19 · https://open-cook.ru/recipes/pirog-s-krasnoj-smorodinoj



Вчера я не смогла пройти мимо старушки, которая продавала у нашей станции метро красную смородину,причем по низкой для Питера цене, аж 40 рублей за литр, при обычной в 150-180 р/л. Купила я 5 литров, с надеждой сделать пару баночек желе на зиму и там как пойдет. Тем более, что в недавно приобретенной книге я видела рецепт интересного пирога со смородиной. Пирог получился фантастический, потому что сочетание сладкого песочного теста с нежным суфле – это потрясающе вкусно. Да и цвет получился красивый, нежно розовый =) Делается, кстати, легко и просто. Этот пирог скрасил наш вечер под беспрерывный стук дождя по стеклу.

Но я немного изменила рецепт, по нему между коржом и взбитыми белками просто находились ягоды красной смородины. Но я сами ягоды есть не могу, очень уж кислые, поэтому сделала пюре и добавила его к белкам, в итоге получилось розовое с легкой кислинкой суфле.

Итак, для моей небольшой разъемной формы (думаю, вполне подойдет любая другая) понадобилось:

- 200 гр муки
- 300 гр красной смородины
- 125 холодного сливочного масла
- 200 гр сахара (100 гр для теста, 100 гр для начинки)
- 2 яйца **(2 желтка для теста, 2 белка для начинки; при отделении желтков от белков следите, чтобы в белках не осталось ни капли желтка, иначе они плохо взобьются, для этого же белки лучше поместить в совершенно сухую емкость)**
- 2 ч.л. крахмала
- 1 ч.л. разрыхлителя

В миске смешиваем муку, разрыхлитель и сахар (100 гр):



Добавляем масло, порезанное мелкими кубиками:



Перетираем ручками мучную смесь с маслом, чтобы получилась крошка:



Добавляем желтки:



Ножом или вилкой замешиваем тесто (не сильно и не долго), скатываем его в шар, помещаем в чистый полиэтиленовый пакет или пленку и убираем в холодильник на 30 минут:



Пока тесто отдыхает в холодильнике займемся ягодами. Освобождаем их с веток, промываем и разминаем при помощи толкушки в кастрюле или глубокой миске:



Протираем через сито и получаем ягодное пюре (из жмыха можно сварить компотик, который потом можно просто процедить):



По прошествии получаса вынимаем тесто из холодильника и раскатываем его на присыпанной мукой поверхности (песочное тесто раскатывать нелегко, поэтому я не сильно это делаю, чтобы можно было поместить в форму, а там уже пальчиками работаю):



Помещаем тесто в форму, делаем бортики (не стоит делать слишком высокие бортики и тонкие концы, а то они быстро сгорят), пальчиками выравнивая его. Ставим форму с тестом в духовку, разогретую до 200 градусов, на 15 минут:



Пока тесто в духовке, делаем начинку. Взбиваем белки с маленькой щепоткой соли так, чтобы перевернув кастрюлю с ними, белки крепко держались. Затем добавляем оставшийся сахар и крахмал, взбиваем 5 минут:



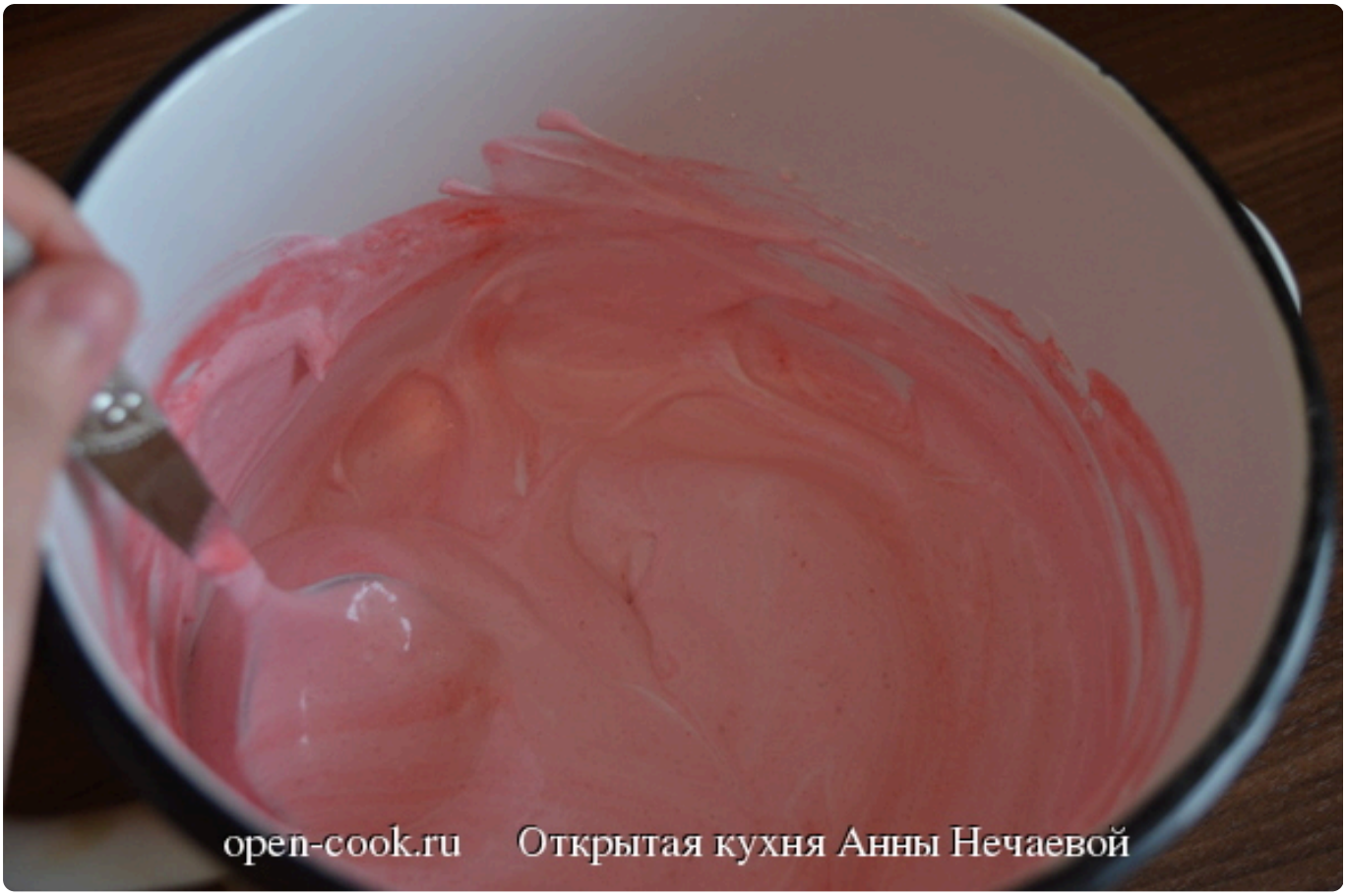
Готовый корж вынимаем из духовки (я снизила температуру до 190 градусов, сделала это потому, что испугалась за начинку, не знала как она себя поведет):



Соединяем взбитые белки и ягодное пюре:



Хорошенько перемешиваем, получая красивый розовый цвет:



И выливаем эту смесь на наш корж, возвращаем форму с пирогом в духовку еще на 15 минут:



Когда 15 минут прошли я не удержалась и сделала дырочку, чтобы посмотреть, как там начинка себя чувствует. Она поднялась и оказалась очень нежной, но готовой. Правда, когда пирог немного остыл, начинка осела:



Но зато какой красивый!





Итак, мы имеем обалденно вкусный пирог, ведь сочетание сладкой песочной основы и нежного суфле с легкой кислинкой – это беспроигрышный вариант для создания хорошего настроения:



Разве он не прекрасен?



Думаю, это отличной вариант для девичьих посиделок. Пирог красив, вкусен и, кстати, очень сытный:



А еще он отлично подойдет для романтического вечера, признания в любви или предложения руки и сердца:



Приятного аппетита!



Комментарии (61) вынесены в отдельный PDF-файл.

Читать на сайте: https://open-cook.ru/recipes/pirog-s-krasnoj-smorodinoj/comments

PDF с комментариями: https://open-cook.ru/pdf-files/189_2012-08-23_pirog-s-krasnoj-smorodinoj_comments.pdf