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

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

Пастила из яблок и брусники

26 сентября 2012 17:38 · https://open-cook.ru/recipes/pastila-iz-yablok-i-brusniki



Увидела в одном журнале (точная информация ниже) рецепт пастилы из яблок и брусники, припасла на потом. “Потом” настало неожиданно, когда под неведомо каким влиянием я купила килограмм брусники. Пришлось делать пастилу, но она получилась не такая красивая как на картинке в журнале и явно не досушилась, т.к. была влажноватой. Но зато какая вкууусная вышла!!!

Т.к. я понятия не имела, что такое пастила в домашних условиях, то ~~портить~~ использовать продукты точно по рецепту не стала, делала в два раза меньше. **Предупреждаю сразу, сил отнимает мало, но вот готовится целый день, так что имейте ввиду: на**

подготовку самих яблок и брусники ушло 3,5 часа, на остальное уйдет 6 часов. Поверьте, оно того стоит!

Рецепт из журнала “Школа гастронома. Коллекция рецептов.” №16 за август 2012 года.

Количество даю как в журнале:

- 6 небольших яблок сорта антоновка (антоновку я не нашла, пришлось взять обычные кисло-сладкие яблоки, но российские)
- 4 стакана брусники
- 1,5 стакана мелкого сахара

Начнем?

Бруснику споласкиваем и засыпаем в кастрюлю (которую мы потом поставим в духовку). Яблоки моем, избавляем от семенных коробок и нарезаем небольшими дольками:



Укладываем их на бруснику (так было в журнале на картинке) и ставим в духовку, разогретую до 80-90 градусов, и держим их там до момента, когда они станут мягкими, в журнале написано “до размягчения”



Размягчились они только по прошествии 3,5 часов:



Далее в журнале советовали протереть яблоки и ягоды через волшебную мельницу “Фантазия”. Я же измельчила в блендере слегка и протерла через сито:

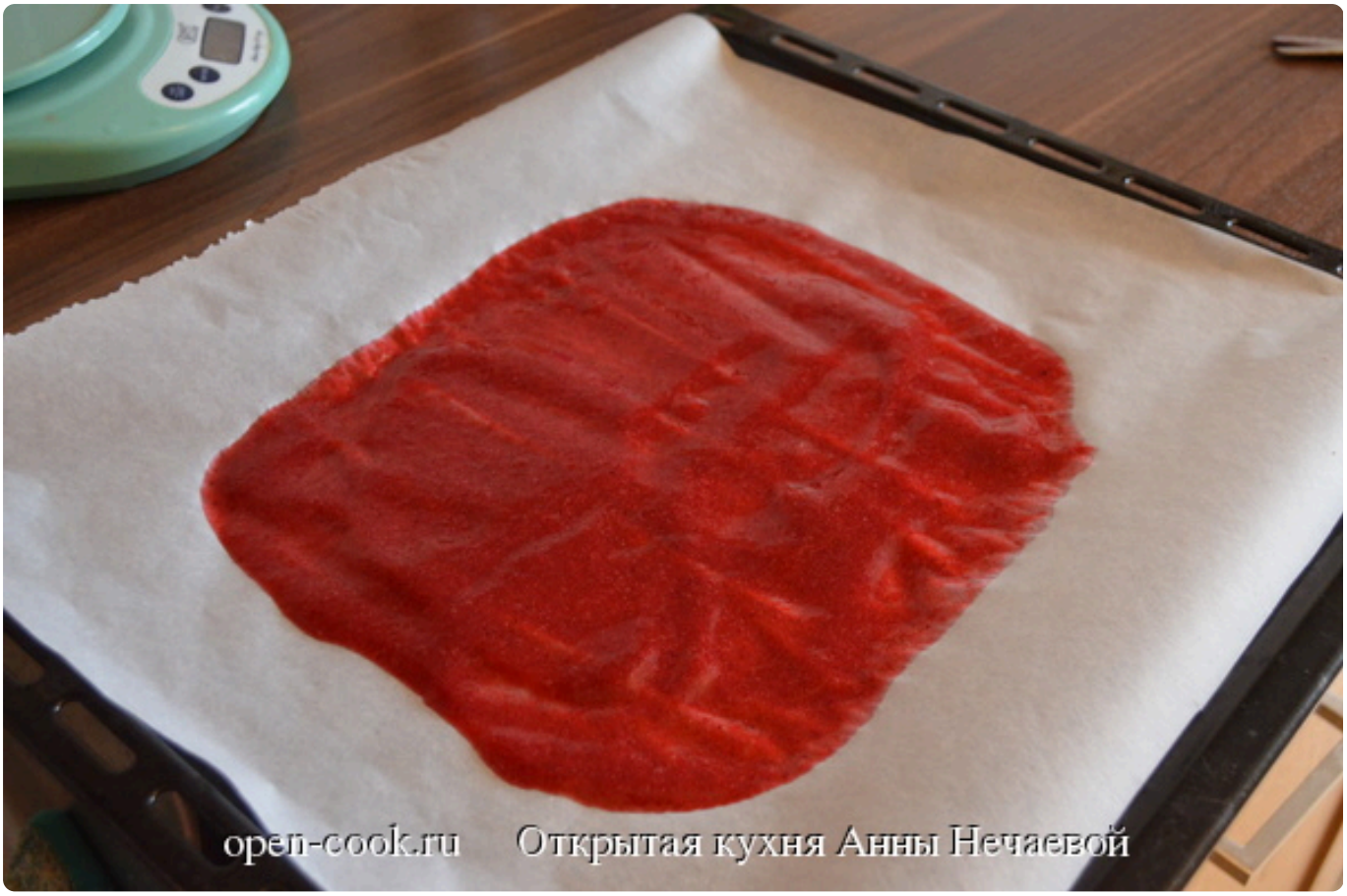




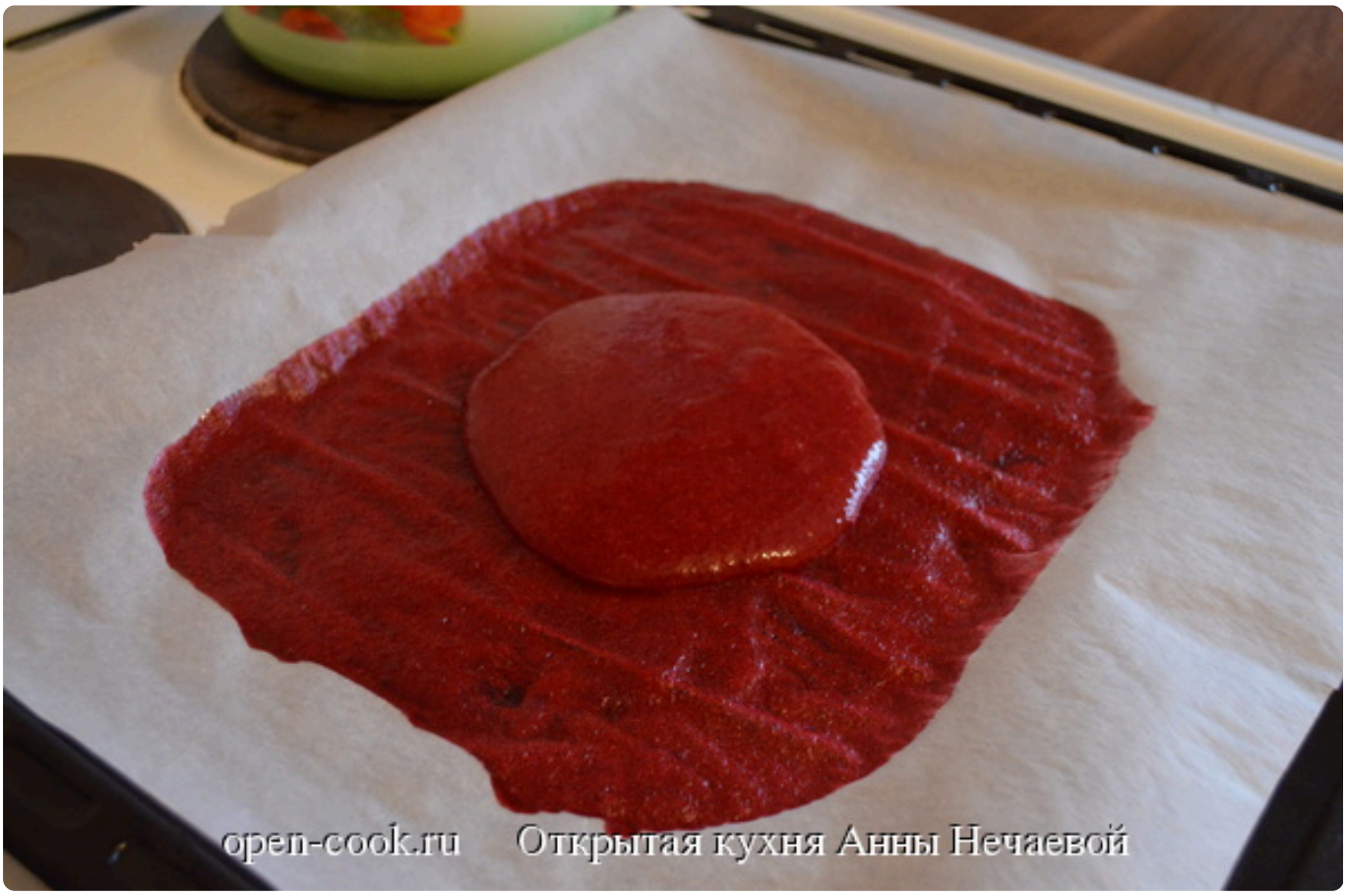
Полученное пюре засыпаем сахаром слегка взбиваем венчиком, чтобы сахар растворился:



Застилаем противень пекарской бумагой и выкладываем пюре в слой, не больше 3-4 см, учтите, что слоев должно быть 3-5 (я делала 3 слоя, если будете делать больше, рассчитывайте время, на каждый слой уйдет 2 часа). Первый слой отправляем в духовку с температурой 40-60 градусов (я ставила на 50 градусов), сохнуть это должно **2 часа**.



Про прошествии 2-х часов вынимаем противень с первым слоем и выкладываем на него второй, возвращаем в духовку еще на 2 часа:



Для меня это был последний слой, для вас их может быть больше. Снова вытаскиваем, выкладывай новый слой, разравниваем и убираем назад на 2 часа:



В моем случае что-то пошло не так и пастила получилась влажноватой, а на картинке в журнале она более сухая, но все равно выглядит отлично. Возможно, нужно было дать слоям подсыхать в духовке 2,5 часа или даже 3:



Вот она, наша вкуснятина! Как видите, делать пастилу дома совсем не сложно :)
Приятного аппетита!



Комментарии: 1



Инна # 16:05 31.08.2013

Я делала пастилу по этому рецепту,сушила не в духовке,а на"добром тепле" Сохнет хорошо.Съели быстро. Очень вкусная пастила.В этом году сделаю больше.Купила Экскалибур проблем с сушкой не будет.
