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

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

Клюквенное пирожное

20 февраля 2014 14:29 · https://open-cook.ru/recipes/klyukvennoe-pirozhnoe



Клюквенный Курд и ореховая песочная основа вместе дают потрясающий вкус. И пусть у меня не получился такой густой и красивый крем, как у автора рецепта, зато нам было очень вкусно. Илья Николаевич одобряет!

Готовится это пирожное легко и просто))

От завершающей фазы приготовления до подачи на стол должен пройти минимум час, поэтому стоит приготовить пирожные заранее, а потом просто подать их к столу.

Посмотреть оригинальный рецепт можно ТУТ

На форму 23х33 см, но я готовила в форме 18х25 см

Для основы:

- 130 гр орехов (я использовала фундук, потому что мне нравится сочетание фундука и клюквы)
- 140 гр муки
- 85 гр сахара (заменяла на сахарную пудру)
- 115 гр мягкого сливочного масла
- 1/2 ч.л. корицы
- 1/2 ч.л. соли

Для Клюквенного Курда:

- 340 гр клюквы (я использовала замороженную)
- 1/2 стакана воды
- 230 гр сахара
- 4 больших яйца
- 4 желтка
- 115 гр мягкого сливочного масла
- 2 ст.л. лимонного сока
- 1/4 ч.л. соли

Для подачи:

- сахарная пудра
- лимонная цедра или ягоды клюквы

Основа

1) Орехи нужно измельчить в блендере или очень мелко нарубить ножом. Я измельчала в блендере, но не до состояния муки, чтобы орехи в основе чувствовались и контрастировали по структуре с нежным курдом.

2) Добавить муку, сахар, корицу и соль. Все перемешать.



Теперь добавить мягкое масло и руками растереть его с орехово-мучной смесью, чтобы получилась крошка. Ну или все это сделать в блендере. Замешивать тесто тут не нужно.



3) Выложить полученную массу в форму, застеленную пергаментной бумагой. Разровнять и утрамбовать чуть-чуть. Отправить форму с тестом в морозилку на 30-60 минут.



Достать форму с тестом и поставить в духовку, разогретую до 175 градусов. Выпекать 20-25 минут.

***Начинка*:**

1) В небольшую кастрюлю или сотейник сложить клюкву и воду. На среднем огне довести до кипения, готовить около 5 минут, пока все ягоды не станут мягкими. Протереть полученную массу через сито и остудить до комнатной температуры.



2) В кастрюле соединить клюквенное пюре, сахар, яйца, желтки, лимонный сок и соль. Все перемешать.



3) Поставить кастрюлю с массой на плиту и на огне меньше среднего или маленьком, **постоянно помешивая**, довести массу до загустения, около 10-12 минут.

Не знаю в чем проблема, но у моего крема не получился такой насыщенный цвет, как у автора и, видимо, крем я не доварила. Крем должен получится очень густым. У меня он уже даже не стекал с лопатки, хорошо держался.





4) Снять крем с огня и добавить в него мягкое сливочное масло и размешивать, пока масло полностью не растворится.



5) Крем процедить и еще теплым вылить в форму с ореховой основой. Выпекать в духовке, разогретой до 175 градусов, 10-15 минут. Крем должен схватиться, но подрагивать в середине.



6) Вынуть форму из духовки и остудить до комнатной температуры. Отправить в холодильник минимум на час.



7) Для подачи вытащить за края бумаги массу из форму и нарезать на квадраты.



8) Разложить по тарелкам и присыпать сахарной пудрой. Она начнет таять и в итоге получится вкусная глазурь на пирожном. Так что поторопитесь подать пирожные с пудрой, пока она не растаяла.



9) Еще можно украсить цедрой лимона, срезав тоненькие полоски острым или специальным ножом. или тонкими полосками лимонных цукатов, или ягодами клюквы.



10) И хоть не получился у меня насыщенный красный цвет у крема, вкус у пирожного вышел восхитительный. Насыщенная ореховым вкусом песочная основа и нежнейший, тающий во рту крем, являют собой потрясающее сочетание вкусов. Советую приготовить и побаловать себя и близких таким вкусным десертом.
Хранить его нужно в холодильнике.



Приятного аппетита!

Комментарии: 4

Татьяна # 16:27 14.01.2015

Анна, скажите пожалуйста, в п.5 написано что крем надо процедить, а через что процеживать? через сито? Он же густой очень должен быть, насколько я поняла

> **Анна Нечаева** # 18:23 14.01.2015
>
> Татьяна, он густой, но не каменный, крем ведь все-таки. Протирается через сито обычное, но не крупное. Почти не требует усилий.

Сафи # 10:04 17.10.2017

А можно использовать кедровые орешки или арахис? Скажите пожалуйста.

> **Анна Нечаева** # 10:38 17.10.2017
>
> Думаю, что можно. Почему бы и нет :)