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

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

Грушевый пирог с шоколадом и карамелью

7 марта 2014 12:32 · https://open-cook.ru/recipes/grushevyj-pirog-s-shokoladom-i-karamelyu



Залежалось у нас несколько груш и не ест их никто, такое бывает. Решила сделать с ними пирог и в первую очередь обратилась к специалисту по пирогам Ирине Чадеевой. В ее блоге нашла интересный рецепт пирога с грушами, шоколадом и карамелью
Готовится он легко и на вкус потрясающий. Илья Николаевич половину пирога скушал ночью, так что советую этот пирог приготовить любителям сладкого, шоколадного и карамельного =), хотя в итоге пирог получился не очень сладкий, что крайне радует.

Для формы с диаметром 28 см:

тесто:

- 200 гр муки
- 100 гр холодного сливочного масла
- 50 гр сахара
- 1 яйцо
- 1-2 ст.л. молоко (может и не пригодится)
- 1 большая мягкая груша или 2-3 маленьких мягких

Начинка:

- 150 гр сахара
- 50 гр воды
- 200 мл сливок 20%
- 30 гр шоколада (лучше использовать молочный шоколад, т.к. горький перебивает вкус карамели)
- 2 яйца

Для теста нужно смешать в миске муку и сахар. Добавить масло и растереть его с мукой в крошку руками. Или натереть масло на терке и затем уже растереть все в крошку. Или сложить эти продукты в комбайн и пусть он все это разотрет.



Добавить яйцо и ножом или пальцем смешать его с мучной смесью, чтобы тесто собралось в комок. Ну или воспользоваться комбайном, если он у вас есть. Если тесто будет рассыпаться и никак не захочет собираться в едино целое, то добавьте 1 или 2 ст.л. молока.



Тесто раскатать и выложить в форму. Можно воспользоваться скалкой, подложив ее под тесто и прокатав ее ближе к середине, так перенесите аккуратно тесто на форму и разровняйте. Выложить его нужно так, чтобы оно немного свешивалось с краев.



Чадейка советует провести скалкой по форме, чтобы срезать лишнее тесто. Так оно должно зацепиться за края и не осесть в процессе приготовления. Но у меня тесто потом все равно уменьшилось в размере, поэтому можно по старинке срезать излишки теста так, чтобы оставалось чуть-чуть выступать за края формы. наколоть основу вилкой в нескольких местах и убрать в холодильник минут на 20-30.



Пока тесто охлаждается сделать начинку. Для этого поставить на сильный огонь сотейник с сахаром и водой и дождаться когда смесь начнет темнеть.



Когда смесь начнет темнеть влить сливки и размешать. Уменьшить огонь и мешать, пока карамель не растворится.



Добавить в получившийся сироп шоколад и размешать, чтобы получилась почти однородная смесь. Охладить смесь до 40 градусов. У меня пока нет термометра, поэтому я охладила смесь почти до температуры тела, чтобы она была теплой, но не сильно.

Когда смесь охладиться и станет теплой добавить яйца и мешать, пока смесь не станет однородной. Взбивать **не** нужно, **просто размешать**.



Грушу почистить и нарезать тонкими ломтиками, выложить прямо в холодное тесто. Поставить форму с тестом и грушами в духовку, разогретую до 200 градусов, на 20 минут.



Залить основу с грушами шоколадно-карамельным сиропом



И вернуть в духовку, разогретую **до 160 градусов**, на 40 минут, заливка должна загустеть.



Пирог должен немного постоять, а потом уже можно его кушать.
Он очень и очень вкусен, нежный, приятный и легкий, этот пирог не оставляет тяжести на желудке.



Приятного аппетита!