



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Вкусняшки к чаю » Клубничный пирог-перевертыш

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Клубничный пирог-перевертыш

21 августа 2014 16:58 · <https://open-cook.ru/recipes/klubnichnyj-pirog-perevertysch>



ореп-собошпи Открытая кухня Анны Нечаевой

Рецепт этого вкуснейшего клубничного пирога я взяла в книге Чадейки “Пироговедение”. Готовится просто и быстро, а лакомство на выходе получается превосходное :) Я довольно осторожно отношусь к выпечке с клубникой, но этот пирог получился отличным, да еще с клубникой повезло, попалась очень сочная и сладкая.

На форму 23-25 см (у меня подходящей формы такого диаметра не было, поэтому использовала квадратную форму):

- 3 яйца
- 180 гр сахара
- 150 гр муки

- 30 гр молотого миндаля
- 150 гр сливок 33%
- 400 гр клубники
- 1 ч.л. крахмала
- сливочное масло комнатной температуры и сахар для посыпки формы

Клубнику помыть и обсушить, срезать хвостики и порезать пластинами в 3 мм. Форму смазать маслом и присыпать сахаром, выложить клубнику так, чтобы на дне были самые красивые кусочки. Получится где-то 2-3 слоя. Присыпать ягоды крахмалом через сито.



ореп-софклп Открытая кухня Анны Нечаевой

Яйца с сахаром взбить в пышную, почти белую массу.



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Просеять в яичную смесь муку, добавить молотый миндаль.



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Хорошенько перемешать.



Взбить сливки.



Добавить сливки в тесто, перемешать и вылить в форму на ягоды. Отправить в духовку, разогретую до 180 градусов, на 45 минут. Готовый пирог нужно оставить в духовке на 5-10 минут, потом достать. У меня духовка электрическая, поэтому оставила на 5-10 минут в ней при открытой дверце.



Перевернуть кекс на тарелку или решетку. Но нужно быть аккуратным, потому что внутри формы будет горячий сироп.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Этот пирог прекрасен в любом виде, хоть в теплом, хоть в холодном. очень хорош к кофе. Правда я подпортила немного его внешний вид сахарной пудрой.



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!

Комментарии: 8



Катя # 12:32 3.06.2015

Добрый день.

А зачем крахмал нужен ? И можно любой крахмал ?



Анна Нечаева # 12:57 3.06.2015

Добрый! Можно любой крахмал, но лучше картофельный или кукурузный. Он нужен для того, чтобы из клубники получилась приятная начинка, он связывает клубничный сок, который неизбежно будет выделять ягода, и превращает его в киселеобразную субстанцию.



Катя # 12:34 3.06.2015

А можно чемнибудь заменить молотый миндаль ?



Анна Нечаева # 12:58 3.06.2015

Можно вместо миндаля измельчить другие орехи или заменить таким же количеством муки. Орехи здесь придают интересный вкус и текстуру.



Катя # 03:36 4.06.2015

Все поняла. Спасибо. Сегодня буду делать.



Катя # 18:17 9.06.2015

Взяла я вместо клубники черешню. Сливки были 20%, другие не нашла. Сахара положила 100 грамм. Сливки взбивала мало поэтому и отчасти думаю из за их жирности меньшей консистенция так и осталась жидкой. Думаю что поэтому тесто сильно пропиталось между ягодами. Ягодами вверх вообще не красиво. Завтра попробую на вкус.

А да. Я еще на пергаменте без масла выпекала. Так можно ?

Короче буду пробовать еще и стараться все таки к рецепту приблизиться.

Пахнет вкусно



Анна Нечаева # 18:37 9.06.2015

Постарайтесь сделать по рецепту, пирог по нему очень вкусный. Сливки 20% не взобьются, так и останутся жидкими, лучше взять 30-33-35 %.

Пироги перевертыши практически всегда выпекаются без бумаги, а форма либо смазывается маслом, либо выливается на дно растопленное масло.



Света # 12:12 7.06.2018

Катя, вы редкостная ... (вставьте сами, а то моя вставка покажется оскорбительной)! Во первых, какая черешня! Она упругая! Далее. Сахара однозначно мало, минимум 150г.

Сметана/сливки для взбивания - от 30% и выше. И апогей - додуматься перевертыши делать на пергаменте - это надо обладать поистине ... (вставьте сами)!!!