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

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

Пирог с малиной и белым шоколадом

22 августа 2014 18:15 · https://open-cook.ru/recipes/pirog-s-malinoj-i-belym-shokoladom



Это фантастический пирог!!! Рецепт его мы взяли в книге Чадейки “Пироговедение” и результат превзошел все наши ожидания. Он довольно простой в приготовлении, но до чего же вкусный. Аромат малины смущал нас до тех пор, пока мы его не съели, а случилось это очень быстро :) Вкуснейшая ореховая основа и нежнейшая начинка делают этот пирог поистине восхитительным. Не хватит слов, чтобы описать, как сильно он нам понравился. И посмотрите, какой он нарядный! Такое чудо украсит любой праздник или станет прекрасный презентов для похода в гости.

На форму с диаметром 23 см:

Для теста:

- 100 гр муки
- 100 гр молотого миндаля
- 100 гр холодного сливочного масла
- 50 гр сахара
- 1 яйцо
- семена половины стручка ванили или половина пакетика ванильного сахара

Для заливки:

- 200 гр белого шоколада
- 300 гр сливок 10-20%
- 4 желтка
- 250 гр малины (отложить несколько ягодок для украшения)

Сахарная пудра для посыпки.

Для теста сложить в комбайн холодное масло, миндаль, муку, сахар и семена ванили (или ван.сахар). Порубить в крошку. Если у вас нет комбайна, то в смесь муки, миндаля, сахара и семян ванили (или ван.сахара) нужно натереть на терке масло, растереть руками в крошку.



Добавить яйцо и замесить тесто, пока оно не слипнется в комок.



На столе, присыпанном мукой, раскатать тесто в круг, чуть больше диаметра формы. Переложить его в форму и руками разровнять края, наколоть в нескольких местах вилкой. Поставить в холодильник на полчаса. Затем отправить форму с тестом в духовку, разогретую до 200 градусов, на 25 минут. “Тесто с добавлением орехов редко вздувается, поэтому можно не использовать груз при выпечке” (Чадейка").



Когда корж будет готов, нужно уменьшить температуру духовки до 160 градусов!

Пока корж выпекается, займемся заливкой.
Нужно поломать шоколад на кусочки в миску и залить его кипящими сливками, размешивать лопаткой до полного растворения шоколада.



Немножко размешать желтки.



В теплую смесь сливок и шоколада влить желтки.



Размешать до однородного состояния.



Готовый корж вынуть из духовки, разложить по его горячей поверхности малину.



Аккуратно залить шоколадной массой.





Отправить все это в духовку, разогретую до 160 градусов, примерно на 35 минут. Поверхность должна запечься, а в середине подрагивать как желе.



Готовый пирог остудить. “При охлаждении пирог становится более плотным и упругим, так что подождите, пока пирог полностью остынет”.



Остывший пирог присыпать сахарной пудрой и украсить ягодами малины.



Белый шоколад, в основном, любят женщины, так как он очень сладкий. Но в данном пироге этого эффекта нет, начинка получается одновременно насыщенной, очень малиновой, но крайне нежной и деликатной, без приторной сладости.



Приятного аппетита!

Комментарии: 3

анжелика # 14:42 27.08.2014

очень вкусно и легко в приготовлении . все в восторге !!!

Гульназ # 16:54 20.02.2017

Аня, подскажите плиз, для чего в заливке нужны желтки?

> **Анна Нечаева** # 17:07 20.02.2017
>
> Заливка, это крем, который без желтков не получится. Получается этакое шоколадное суфле.