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

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

Пирог со сливами

27 декабря 2016 11:09 · https://open-cook.ru/recipes/pirog-so-slivami



В поисках рецепта **сливового пирога** наткнулась на пост взаимного друга arisha-petrovi4 в жж. Пирог элементарнейший и безумно вкусный, и со своей маленькой историей! По легенде редакция газеты "The New York Times" каждый год публиковала рецепт этого пирога в период с 1983 по 1995 гг. Он был очень популярен и американские домохозяйки умоляли редакцию напечатать его снова и снова. В какой-то момент терпение редактора лопнуло и он опубликовал рецепт в последний раз с просьбой вырезать рецепт, заламинировать его и повесить на холодильник.

Не знаю, правда ли это, но рецепт шикарный! В качестве меры можно использовать стакан 240-250 мл.

Форму лучше использовать диаметром 20-22 см, тогда пирог получится высокий и пышный. Но я пекла в широкой форме диаметром 25 см, получилось тоже хорошо, но пирог был не высоким.

Для 1 пирога:

- 113 гр мягкого сливочного масла (комнатной температуры)
- 2 яйца
- 1 стакан муки
- 3/4 стакана сахара + 2 ст.л. (можно использовать коричневый сахар, тогда тесто приобретет карамельный привкус)
- 1 ч.л. разрыхлителя
- щепотка соли
- 1 ч.л. молотой корицы
- 10-15 *слив* сорта "Венгерка" (можно и другие сливы использовать)

Масло с сахаром сложить в миску и взбить.



Добавить яйца по очереди, после каждого взбивая массу, и соль.



Муку смешать с разрыхлителем и просеять ее в масляную смесь.



Перемешать массу лопаткой до однородности. Получится густое, но нежное и воздушное тесто.



Форму смазать маслом и присыпать мукой. Или застелить пергаментной бумагой. Выложить тесто в форму и разровнять.



Сливы помыть, обсушить и разрезать пополам.



Выложить сливы срезами вверх на поверхности теста. Вдавливать не нужно, так как во время выпекания тесто поднимется само. лучше бы, конечно, выложить сливами всю поверхность, но у меня слив не хватило.



Отложенные 2 столовые ложки сахара смешать с корицей и посыпать этой смесью пирог.



Отправить пирог в духовку, разогретую до 180 градусов, на 40-45 минут. На готовность проверить зубочисткой или деревянной лучиной, воткнув ее в середину пирога, если она выйдет сырая, значит готовить еще, а если сухая, значит, пирог готов. *На самом деле пирог может приготовиться и быстрее. Ориентируйтесь на запах, как только кухня наполнится ярким ароматом пирога, стоит его проверить.*



Готовому пирогу дать немного остыть и вынуть из формы на блюдо или широкую тарелку.



Приятного аппетита!

Комментарии: 2

Анжела # 10:26 15.11.2021

Много лет готовлю этот пирог по рецепту, описанному Аней! В восторге, вкусный, душистый, объеденье! Я очень много рецептов использую с этого сайта и очень Ане благодарна!❤️❤️❤️❤️❤️

Анжела # 14:36 20.09.2024

Добрый день!

Анна, спасибо огромное за рецепт, по нему готовлю много лет🙏❤️😍🤝