



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Вкусняшки к чаю » Пирог с красными апельсинами

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Пирог с красными апельсинами

30 марта 2017 15:22 · <https://open-cook.ru/recipes/pirog-s-krasnymi-apelsinami>



Когда-то мне во фруктовой коробке попались **красные апельсины** и я делала из них соус к *оладушкам*. Больше с ними ничего не готовила до этой зимы, потому что не смогла пройти мимо них на рынке, очень уж они красивые были. В этот раз решила что-нибудь испечь с ними и нашла вот этот рецепт, по которому получается вкуснейший *пирог* перевертыш. Как всегда, *рецепт легкий* и простой в приготовлении. Я понимаю, что за пределами крупных городов найти красные апельсины не легко и цены на них зачастую выше, чем на обычные апельсины. Можете смело заменить их обычными апельсинами или мандаринами, или даже грейпфрутами.

Для пирога по рецепту нужна форма диаметром 21 см. На самом деле вы можете готовить в любой форме. Я, например, в первый раз пекла в круглой форме диаметром 25 см и пирог получился чудесным, просто готовился быстрее и был тоньше. Потом к 8 марта я пекла этот пирог в стандартной прямоугольной форме для кексов и тоже все получилось чудесно, только пеклось чуть дольше. Квадратная форма тоже подойдет :) Так же можно сделать порционные пироги, если использовать формы для *капкейков* и *маффинов*, тогда время выпекания тоже уменьшится.

Чтобы не мучиться с высчитыванием времени и не бояться экспериментов, нужно помнить лишь несколько простых вещей. Практически любая выпечка, кроме изделий из дрожжевого, слоеного или песочного теста, проверяется на готовность так: в центр изделия втыкается зубочистка или деревянная лучина, если при вытаскивании она будет сухая, значит, оно готово. Когда начать проверять? Когда на изделии появится золотистая корочка и кухня наполнится вкусным запахом.

И еще. В рецепте указана миндальная мука, но ее можно спокойно заменить обычной мукой в том же количестве. Если нет возможности приобрести миндальную муку, вы можете сделать ее сами. На фото пирога в источнике вы можете заметить коричневые вкрапления, это от того, что миндаль измельчали вместе с кожурой. Так что можете измельчить миндаль в кофемолке или блендере. Если не хотите миндальной шкурки, то залейте миндаль кипятком на 5-7 минут, слейте его и добавьте холодной воды. Снова слейте. Тогда вы легко очистите орехи. Если это дело пойдет с трудом, повторите манипуляцию с водой. Можно сделать из орехов муку. Но если измельчите орехи в блендере не очень сильно и они будут маленькими кусочками (фото ниже), то пирог приобретет интересную текстуру и более ореховый вкус. Такой вариант мне больше нравится.



Все продукты должны быть комнатной температуры!

На один пирог:

- 2-3 **красных апельсина** (лучше держать про запас хотя бы еще один)
- 113 гр сливочного мягкого масла
- 120 гр сахара
- 3 больших яйца
- 100 гр миндальной муки
- 90 гр обычной муки
- 80 мл свежевыжатого сока красных апельсинов
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 1/4 ч.л. соли
- 1/2 ч.л. ванильного экстракта или 1 ч.л. ванильного сахара (это не обязательный пункт)
- 1/4 ч.л. миндального экстракта (это не обязательный пункт)
- 1-2 ч.л. сахарной пудры

Еще вам понадобится пергаментная бумага и немножко сливочного масла для смазывания формы.

Смешать в миске муку и разрыхлитель.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Взбить масло с сахаром до однородной кремовой массы, примерно 5 минут.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Добавить яйца по одному, после каждого взбивая тесто примерно по 30 секунд.



Добавить соль и экстракты (или ванильный сахар), если используете их. Перемешать тесто.



Всыпать миндальную муку и влить апельсиновый сок. На низкой скорости размешать до однородности.



Всыпать муку с разрыхлителем. Взбить до однородности в течении нескольких секунд. Или просто перемешать тесто лопаткой.



Из-за сока красных апельсинов тесто получится розоватого цвета, но готовое тесто его иметь не будет.



Из пергаментной бумаги вырезать круг с диаметром равным диаметру дна формы, уложить его на это самое дно. Бока формы смазать маслом. С оставшегося апельсина срезать кожуру с белой частью, как это сделать вы найдете [ЗДЕСЬ](#). На всякий случай напишу здесь (но без картинок): срезать верхнюю и нижнюю часть апельсина, а затем острым маленьким ножом срезать кожуру вместе с белой частью сверху вниз. Оставшиеся белые части тоже аккуратно срезать. Затем нарезать апельсин поперек на ломтики толщиной 0,5 см или тоньше. Выложить ломтики апельсина на бумагу. У меня, как видите, ломтиков получилось мало, поэтому я вам и написала, что хорошо бы иметь запасной апельсин.



Вылить в форму тесто, разровнять.



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Отправить пирог в духовку, разогретую до 175 градусов, на 30-35 минут. Так же для тех, кто не читал: способ узнать о готовности пирога написан в самом начале рецепта.



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Дать готовому **пирог**у остыть в форме хотя бы минут 10, провести ножом вдоль борта и перевернуть пирог на тарелку или блюдо. Присыпать сахарной пудрой и подавать.



Когда пекла этот же *пирог* в форме для кексов, то некоторые апельсиновые кружочки я разрезала пополам, одну половинку поставила местом среза на дно, а к ней перпендикулярно положила на дно другую половинку, чтобы обе они соединялись местом разреза. На фото вы можете видеть, как интересно получилось. Надеюсь, что вы поняли как это было сделано.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

В этом варианте я не добавляла миндаля совсем, т.е. использовала только обычную пшеничную муку. Не смотря на яркий цвет апельсинового сока, сам пирог получился светленький и красивый.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Вот этот красивый и безумно *вкусный пирог* стал угощением 8 марта. Таким пирогом вы удивите близких. Он подойдет и для семейного чаепития, и для праздника!



Приятного аппетита!