

Янтарный пирог!

Ингредиенты

- Яблоко - антоновка 1 кг
(ничем не заменять, так как янтарного цвета не получится)
- Сахар - 1 стакан + 3 ст.л
- Сливочное масло - 70 г
- Яйцо - 3 шт
- Мука - 3 ст.л
- Сода - щепотка
- Сок - лимонный (погасить соду)



Рейтинг блюда: 3/5

Процесс приготовления

1

Берем форму застилаем ее пекарской бумагой, раскладываем сливочное масло кусочками по всей форме.

2

Режем яблоки на 4 части, кожуру не снимать, в ней весь смысл. Сердцевинку удаляем. Сыпим сверху сливочного масла в форме пол стакана сахара и укладываем яблоки кожей вниз, плотно друг к другу. Когда слой уложили, сыпим еще пол стакана сахара и выкладываем оставшиеся четвертинки яблок кожей вниз. Должно выйти два слоя.

3

Ставим форму с яблоками в разогретую до 200 С духовку, печем около 10 минут (яблоки должны стать мягким и пустить сок (пектин)). Вынимаем. Даем слегка остыть, за это время взбиваем яйца с тремя столовыми ложками сахара до пены, добавляем муку (3 ст.л) и щепотку соды гашеную лимонным соком. У вас получается масса, ею ложкой покрываем яблоки. Может возникнуть ощущение, что Вы что-то сделали не так, но на самом деле все в порядке. Заливаем всю массу в яблоки и отправляем дальше в духовку минут на 10-15 (проверьте готовность зубочисткой или ножом).

4

Вынимаем пирог даем остыть. После этого накрываем форму большой тарелкой и переворачиваем, осторожно снимаем бумагу. Яблоки остаются в желе (пектин) и создают цвет янтаря! Убрать пирог в холодильник на полчаса.

Приятного вам аппетита :) 