

Кофейный пирог с грушами и орехами пекан

Ингредиенты

- Мука - 350 г
- Сливочное масло - размягченное 250 г (+ кусочек, чтобы смазать форму)
- Груша - 4-5 шт (например, сорта конференц)
- Тростниковый сахар - 250 г
- Кофе - крепкий 200 мл, остудить
- Молоко - 200 мл
- Финики - 220 г, порубить
- Яйцо - 3 шт
- Ванильный сахар - 1 пакетик
- Пекан - 3 ст.л, порубить (или грецкие орехи)
- Разрыхлитель - 1 пакетик

для крема:

- Сметана - 200 г (30% и выше)
- Сахар - 3 ст.л



Рейтинг блюда: 3.5/5

Процесс приготовления

1

Груши очистите от кожицы, разрежьте пополам и удалите семена. Накройте пленкой и отставьте в сторону.

2

Просеянную муку смешайте с разрыхлителем и ванильным сахаром, добавьте рубленые финики, влейте молоко и кофе. Хорошенько все перемешайте миксером или венчиком.

3

Сливочное масло взбейте миксером добела. Отдельно взбейте яйца с сахаром в густую пышную пену и аккуратно введите в молочно-кофейную смесь вместе со сливочным маслом и орехами. Перемешайте и выложите в смазанную сливочным маслом глубокую форму для запекания. На тесто выложите половинки груш и поставьте в разогретую до 170 °С духовку на 1 час 20 минут.

4

Взбейте миксером сметану с сахаром в густую воздушную массу.

5

Готовый пирог подавайте холодным или горячим со сметанным кремом.

Приятного вам аппетита :)