



СМЕТАНИК

8–10 порций

Основа: 150 г масла • 60 г сахарной пудры* • 2 белка
• 220 г муки • сердцевина стручка ванили
Заливка: 300 г сметаны 20% -й жирности • 3 желтка
• 75 г сахара • 40 г кукурузного крахмала (картофельного надо 20 г) • сердцевина стручка ванили

Форма Ø от 23 до 28 см

(моя – овальная 20×30 см)

Разогрейте духовку до 200 °С, а потом до 170 °С

1. Для песочного теста размягченное масло посыпьте сахарной пудрой. Добавьте семена ванили или ванильный сахар. Разотрите ложкой или миксером в однородную массу.
2. Влейте два белка комнатной температуры. Размешайте, всыпьте муку и замесите мягкое тесто. Выложите его в форму ровным слоем. Пеките при 200 °С 12 минут.
3. Для заливки взбейте желтки с сахаром и семенами ванили в густую белую массу.
4. Добавьте крахмал и размешайте миксером на небольшой скорости. Положите сметану, размешайте и вылейте на горячую выпеченную основу.

Тесто для этого пирога я сделала очень похожим на тесто для печенья «курабье», оно рассыпчатое и нежное, хотя хорошо режется и не сильно крошится. Что касается начинки, то я рекомендую использовать для ее ароматизации натуральную ваниль (стручок или экстракт), у нее в сравнении с ванилином очень богатый и интересный аромат.

5. Поставьте пирог в духовку, уменьшите температуру до 170 °С и пеките 40–50 минут. Готовый пирог поднимется небольшой горкой. Он осядет, когда будет остывать. Полностью остудите пирог в холодильнике.

Примечание:

* Не используйте сахар, он не растворится!







МОРКОВНЫЙ кекс

8–10 порций

Морковный кекс идеально решает проблему использования морковного жмыха,

остающегося после отжима сока. Хотя жмых содержит полезные пищевые волокна, витамины и минералы, есть его совершенно невкусно, так как он слишком сухой. А вот добавить в тесто – можно! Более того, именно отсутствие влаги очень благоприятно скажется на готовом кексе, он будет нежным и рассыпчатым. Он очень хорош и сам по себе, и с ложкой сметаны или сливок.

Тесто: 200 г масла • 4 яйца • 150 г сахара
• 150 г пшеничной муки • 50 г кукурузной муки
• 1 ст. л. кальвадоса, рома или фруктовой водки
• 1 ч. л. без горки разрыхлителя • 150 г (полная чашка с большой горкой) морковного жмыха*
• 1 ст. л. рубленого или в листочках миндаля
Начинка: 2 ст. л. апельсинового джема с цедрой**

Форма размером 10×20 см
Разогрейте духовку до 170 °С

1. Все продукты для теста должны быть теплыми. Масло взбейте с сахаром, пока оно не станет почти белым.
2. Добавьте яйца по одному, каждый раз хорошо взбивая в крем. При добавлении последнего яйца, если яйца крупные, смесь может слегка расслоиться, это не страшно.
3. Всыпьте просеянную смесь кукурузной и пшеничной муки с разрыхлителем. Добавьте морковь и размешайте миксером на маленькой скорости.

4. Влейте алкоголь, перемешайте и переложите тесто в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой или выстеленную бумагой. Посыпьте тесто миндалем и пекуте при 170 °С чуть больше часа. Готовность проверьте деревянной шпажкой, на ней не должно быть прилипшего теста. Кекс остудите до комнатной температуры в форме.
5. Достаньте кекс из формы, разрежьте на три коржа. Два нижних коржа промажьте джемом.
6. Сложите кекс вновь, заверните в бумагу и отправьте в холодильник на ночь или не меньше чем на 3–4 часа.

Примечание:

* Вы можете использовать и просто тертую морковь (на самой мелкой терке, но не для пюре), в этом случае кекс получится более влажным и сочным.

** Можно также прослоить кекс абрикосовым джемом или протертой курагой.







[Почитать описание, рецензии
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:



[Mifbooks](#)



[Mifbooks](#)



[Mifbooks](#)