Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Пирог со сливой |

Автор: Надежда Сикорская, Женева , 15.09.2008.

Photo©FAO

По просьбе читательницы Анны Растатуровой сообщаем наипростейший и наибыстрейший рецепт пирога со сливой, который надо было съесть еще 11 сентября, в традиционный женевский пост. Но ничего, пригодится на будущий год!

|

По расчетам, предоставленным кулинарным сайтом marmiton, которому лично я всегда доверяю, на подготовку пирока вам потребуется всего 5 минут, плюс еще 30 на выпечку.

Для пирога на 4-6 человек понадобится:
1 упаковка готового песочного теста (pâte brisée)
1 кг слив
1 столовая ложка размягченного сливочного масла, чтобы смазать форму
100 гр сахара
2 столовые ложки муки
3 яйца
20 мл сметаны или жидкого крема
Затем:
Разогреть духовку до 180г градусов (или термостат 6). Выложив тесто в форму,

проделать в нем дырочки вилкой. Выложить вымытые сливы половинками на тесте, предварительно, конечно, вытащив косточки. Взбить яйца с сахаром, мукой и кремом (я добавляю еще пакетик сахара с ванилью) и вылить смесь на сливы. Поставить в духовку на 30 минут, в случае необходимости добавить еще 10 минут.
Получится вкусно и не очень сладко!

Source URL: *https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/6486*