Пирог с персиками и шоколадом

Автор: Мухаббат
10.08.2011 07:31 -



175 гр. муки просеять. 100 гр. охлажденного масла нарезать кубиком и растереть с 1 желтком, 2 ст.л. сахара и щепоткой соли. Добавить 1 ст.л. холодной воды. Соединить смесь с мукой, замесить тесто. Если тесто слишком крошится, добавить еще немного воды. Скатать тесто в шар, завернуть в пленку и положить в холодильник на 15 минут. 7

половинок консервированных персиков вынуть из сиропа, положить на бумажное полотенце, дать обсохнуть. Аккуратно нарезать тонкими ломтиками. Раскатать тесто в тонкий пласт, стараясь использовать как можно меньше муки для присыпки. Положить тесто в смазанную маслом разъемную форму с низкими бортиками так, чтобы были закрыты дно и бортики, и слегка прижать руками. Сделать несколько проколов вилкой. Поставить в холодильник на 15 мин. 100 гр. горького шоколада натереть на терке, присыпать им тесто. Разложить по кругу ломтики персиков. Вылить крем приготовленный из 1 яйца, 1 белка и 150 мл. 35% сливок. Первые 10 минут выпекать при 200*, затем снизить температуру до 180*, присыпать 2 ст.л коричневого сахара и еще выпекать минут 20. Вынуть, дать немного остыть и нарезать на порционные кусочки. Украсить дольками персика.

ВКУСНО!!!

{jcomments on}