



Домашняя выпечка С ФРУКТАМИ



ДОМАШНИЕ

ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА ОТ АЛЕКСАНДРА СЕЛЕЗНЕВА



ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА ОТ АЛЕКСАНДРА СЕЛЕЗНЕВА



АЛЕКСАНДР СЕЛЕЗНЕВ

Домашняя выпечка С ФРУКТАМИ



ЭКСМО
МОСКВА
2010



Содержание

Яблочный пирог	6
Яблочные пирожки	8
Торт «Линцер»	10
Галушки яблочные	12
Сладкие пирожки со сливами	14
Сливовый торт	16
Крамбл с нектаринами, сливой и овсяным печеньем	18
Сливы в сметане	18
Татин с грушами	20
Грушевый пудинг	22
Торт с физалисом и хурмой	22
Грушевый штрудель	24
Штрудель с персиками и нектаринами	26
Ананасовые пирожные выпечные	28
Фруктовое суфле из абрикосов и бананов	30
Салат из грейпфрутов и хурмы	30
Пудинг из абрикосов	32
Замороженные сливки с абрикосами	32
Запеченный пудинг из манго с ананасом	34
Груши с кофейным сиропом	34
Крем-брюле из граната с малиной	36
Десерт с земляникой	36
Мешочки с тропическими фруктами	38
Фруктовый хворост	40
Фруктово-ягодный слоеный торт	42
Канапе из слоеного теста с кремом из сыра «Камамбер»	42
Пирожное «Грейпфрут — груша»	44
Сконе для послеполуденного чая	44
Маффины с орехами и нектаринами	46



Яблочный пирог

300 г муки
200 г сливочного масла
100 г сахарной пудры
2 яйца

Для начинки:
1,5 кг яблок
сок 1 лимона
100 г сахарного песка
150 г изюма
корица по вкусу

- Смешать сливочное масло с сахарной пудрой до однородной массы, добавить муку и яйцо, замесить тесто и поставить охлаждаться в холодильник на 30 минут.
- В форму выложить песочное тесто толщиной 5—7 мм, на него поместить начинку. Сверху выложить «веер» из яблок. Смазать сливочным маслом, посыпать сахаром. Выпекать 30—40 минут при температуре 180 °С.
- По желанию на кусок пирога можно положить шарик мороженого.

Начинка: Яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками и сбрызнуть лимонным соком, посыпать сахаром, корицей и изюмом. Все перемешать.

Совет от Селезнева

*Перед замешиванием теста
нужно просеять муку несколько
раз — тесто будет пушистым
и нежным*

