Пирог с яблоками, финиками и маком

(27 февраля 2014)

Увидела этот пирог в новом журнале "Гастрономъ". Ира, спасибо за подарок.
Решила не откладывать и сделать пирог.
Пирог получился в меру сладкий, влажноватый из-за яблок, но очень вкусный.
Он хорош в теплом виде с мороженым, но в холодном виде тоже замечательно поедается.





Ингредиенты:

3 яблока

100 г фиников

50 мл рома

0.25 стакана мака

0.5 ст. коричневого сахара

1 ст. муки

65 г сливочного масла

2 яйца

¼ ч.л. корицы

¼ ч.л. молотого имбиря

Щепотка молотого мускатного ореха

1.5 ч.л. разрыхлителя

Приготовление:
Финики отделить от косточек, порезать на 4 части, замочить в роме на 1 час.
Мак залить 1 ст. кипятка, дать набухнуть 30 минут. Откинуть на сито.
Яблоки очистить от кожуры и семян. Нарезать мелкими кубиками.
Масло растопить.
Яйца взбить с сахаром до пышного состояния. Добавить муку, специи, разрыхлитель. Перемешать. В масло положить часть теста, хорошо перемешать. Добавить полученную массу в основное тесто, перемешать. Добавить финики, мак и яблоки. Перемешать.
Выложить густое тесто в форму (d=18см).
Выпекать в разогретой до 150С духовке 45-60 мин. Охладить. Снять форму.
Подавать теплым. Проверять зубочисткой, как только она выходит сухой, вынуть из формы.

Комментарии (31)

> **aranart** 27 февраля 2014 00:47
> Сочетание - точно по мне, и разрез такой привлекательный)

> **eastflower** 27 февраля 2014 17:03
> Дарик, угощайся!

> **olgavb_osa** 27 февраля 2014 01:45
> Чудесный пирог!)

> **eastflower** 27 февраля 2014 17:05
> Спасибо большое!

> **zykerka_zuki** 27 февраля 2014 01:49
> Леночка разрез такой интересный!!!

eastflower 27 февраля 2014 17:07

Оксаночка, очень рекомендую. Мне больше всего понравился мак, как он хрустит на зубах :-))

zykerka_zuki 27 февраля 2014 21:27

очень люблю мак и маковые начинки!!! балдею!

liligorina 27 февраля 2014 02:01

До сих пор "вишу" в твоем банановом кексе)))) Даже банан, который купила специально для него, уже дошел до того же состояния, что было у банана, который ты использовала)))))) И все никак со временем не соберусь. А тут новое великолепное произведение! :)

eastflower 27 февраля 2014 17:09

Лиля, спасибо! У меня еще один есть убойный кекс-хлеб. Вчера половину сама съела :-))

liligorina 28 февраля 2014 00:03

))) Покажешь ведь как-нибудь? :)

hellen_daniloff 27 февраля 2014 02:39

Очень люблю такие ароматные кексы))) Только в рецепте муку не увидела;)

eastflower 27 февраля 2014 17:09

Леночка, спасибо! Подправила.

lifetastesgreat 27 февраля 2014 04:36

Леночка, состав отличный! Люблю такое!

eastflower 27 февраля 2014 17:10

Анечка, спасибо! Забирай :-))

vsetajnoejavnoe 27 февраля 2014 09:35

Лен, фотографии аппетитные, это просто блюдце на чашке стоит? только ты муку допиши в ингредиенты)

eastflower 27 февраля 2014 17:10

Викуль, спасибо! Ага, блюдце :-)). Муку дописала, спасибо!

sunpolina 27 февраля 2014 11:16

А сколько муки нужно? Сначала прочитала состав, подумала, что совсем идеальный пирог :)) А потом смотрю в рецепте - мука :))))но всё равно хорош, что уж тут :)))

eastflower 27 февраля 2014 17:11

Полиночка 1 ст. муки, дописала. Спасибо!

t_brenon 27 февраля 2014 12:17

Лена, у меня мама очень финики любит! Буду ее в гости таким пирого зазывать))

eastflower 27 февраля 2014 17:11

Людочка, зазывай, думаю, маме твоей понравится. У меня еще один есть, выложу скоро. Вот этим точно надо зазывать, правда, немного народу, всем не хватит :-))

childrens_menu 27 февраля 2014 13:30

Это не пирог! Это песня! Разве можно на такое смотреть перед обедом?!))))

eastflower 27 февраля 2014 17:12

Спасибо! Не, перед обедом нельзя, а то хочется быть ребенком и съесть сначала сладкое, а потом уже от супа отказаться :-))

mrs_home 27 февраля 2014 16:42

Уф, ЛеночкА, какой чудесный пирог!!! И очень красивый!

eastflower 27 февраля 2014 17:03

Анечка, спасибо! Захотелось испечь, как увидела в журнале.

cookonline 27 февраля 2014 17:19

Какой у него разрез вкусный!

eastflower 27 февраля 2014 23:19

Ирочка, спасибо! Рекомендую.

para_gn0m0v 27 февраля 2014 23:13

Лен, симпатичненько! А с мороженым совсем песня! Пойду мороженого поем (без пирога).

eastflower 27 февраля 2014 23:21

Ага, с мороженым все вкусно.

flamebelle 28 февраля 2014 17:33

Леночка, разрез сногсшибательный!!! Классный пирог!

eastflower 28 февраля 2014 17:34

Оксаночка, спасибо! Мне он сразу в журнале приглянулся. Рецепт был дан для мужчин, чтобы они на 8 марта приготовили :-)).

flamebelle 28 февраля 2014 21:54

Мне кажется, мужчина с минимальными навыками справится на раз.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

