Пирог с клубникой и ревенем (11 августа 2015)

Этот пирог уже делала. Но в этот раз получилось его сделать со свежей клубникой, какой же он получился ароматным.
Люблю такие пироги - хрустящее песочное тесто и нежная ароматная начинка :)).
Рецепт еще раз дублирую, может, кому пригодится.



Ингредиенты:

Páte à foncer:

250 г муки
180 г сливочного масла комнатной температуры
4 г соли
5 г сахарной пудры
1 желток
50 мл молока
Муку смешать с маслом, сахарной пудрой, солью. Добавить желток и молоко. Замесить тесто. Охладить.

Начинка:
350 г ревеня
250 г клубники
150 г сахара
30 г кукурузного крахмала

Ревень и клубнику нарезать на крупные кусочки. Смешать с сахаром и крахмалом. Охлажденное тесто выложить в форму. Выложить начинку. Положить в холодильник.
В это время раскатать остатки теста, вырезать полоски. Вынут тарт, выложить полоски друг на друга, переплести между собой, сформировать решетку.
Поместить в разогретую до 170С духовку. Выпекать 1 час до румяного цвета. Смотрите, чтобы бока тоже были золотистыми. Если нужно, убавьте огонь.
Остудить, вынуть из формы.
Посыпать сахарной пудрой







Комментарии (22)

electrolyte_14 11 августа 2015 15:11

Состав теста классный,пригодится.Спасибо.

eastflower 11 августа 2015 16:31

Буду рада, имейте в виду, что здесь тесто больше рассыпчатое и тающее во рту.

liligorina 11 августа 2015 15:19

Люблю песочное хрустящее))До ревеня никак не доберусь.. Вот казалось бы - трава себя и трава. А где взять, если нет дачи? Только в отдельных магазинах за немыслимые деньги…

eastflower 11 августа 2015 15:25

Я в этом году всего один раз с ним готовила - часть с дачи привезли , но он там маленький был, а часть купила в магазине. Действительно, стоит недешево :)). Ничего, зато у тебя ягоды свои :)

liligorina 11 августа 2015 15:28

Да, ягод хорошо наморозили.)) Буду делать зимой с земляникой))

eastflower 11 августа 2015 15:31

Круто!!!

manyakotic 11 августа 2015 16:23

А у нас ревень такая редкость, мне ни разу не попадался в продаже, так что я до сих пор это классическое сочетание ревеня и клубники не пробовала :)

eastflower 11 августа 2015 18:41

Ничего, зато есть куча других фруктов и ягод :)). Правда, в этом году из ягод мало пеку - дети все съедают :)

7chocolat 11 августа 2015 18:32

Ревень и клубника - мировое сочетание…

eastflower 11 августа 2015 18:40

Настя, точно!!! Жаль, я поздно это распробовала :)

chellove4ishe 12 августа 2015 11:47

как захотелось пирога.. тесто нужно опробовать..

eastflower 12 августа 2015 22:58

буду рада, если понравится :))

agro_al 12 августа 2015 13:05

Обалденный у тебя Ленчик пирог, от сочетания и вида, обожаю с решеточкой, это прям мимими и детство!

eastflower 12 августа 2015 22:59

Заремчик, спасибо! Да, я тоже с решеткой люблю. Сегодня опробовала ягодный на слоеном тесте, классно получается. Эх, лето - классная пора.

agro_al 12 августа 2015 23:21

Ленчик, точно лето чудесная пора!! Я французский все никак не сделаю, а надо бы пока море год и фруктов)))Ты кстати к нам надеюсь придешь на ФМ?

eastflower 12 августа 2015 23:26

до какого ФМ, постараюсь.

agro_al 12 августа 2015 23:44

По 23 августа до 23,59 надо загрузить рецепт на сайт, так что мы тебя очень ждем!

magdacook 13 августа 2015 00:28

так нежно выглядит)

eastflower 13 августа 2015 22:04

Мариночка, спасибо! Люблю такие пироги - быстро и вкусно :))

agro_al 14 августа 2015 13:06

люблю такие пироги) они домашне-уютные))

eastflower 15 августа 2015 22:07

Катя, как ты права!!! Я их тоже люблю. К тому же, очень легко и просто.

sago_cuisine 24 августа 2015 15:05

Сочетание клубники и ревеня очень люблю!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

