Італійська кростата зі сиром

Домашній пиріг – це завжди бажаний десерт.

Італія – країна сонця, тепла, винограду. А з чим Ви асоціюєте Італію?

Як правило у всіх виникають рекламні образи піци, спагеті, різото. Та радимо трохи глибше заглянути в кулінарну історію цієї сонячної країни, де побачимо, що Італія славиться також своїми хоч і простими, проте дуже смачними десертами. Тож Італію на олімпі десертів представляє кростата.

Кростата (Crostata) – це не просто пиріг, для італійців – це практично торт, який довершує і звичайну родинну трапезу, і заплановану вечерю для званих гостей. Рецепт цього пирога можна вважати добре знаним і в нашій кухні, адже ми так любимо смакувати різноманітними сирниками.

Вибір цього кисломолочного продукту для основи десерту очевидний: по-перше – дуже смачно, по-друге – дуже корисно. Випічку зі сиром люблять не тільки великі поціновувачі натурального сиру, а й діти. Цьому продукту взагалі немає рівних, особливо для дитячого організму, адже це незамінне джерело кальцію. Коли збагатити його ще додатковими смаками, результат буде просто приголомшливим. Погодьтесь, таке поєднання звичайних продуктів: сиру з ваніллю та айвовим конфітюром є доволі простим, проте яким вишуканим стає готовий десерт.

Тісто:

- 300 г борошна
- 2 чайні ложки розпушувача для тіста
- 100 г цукру
- 125 г вершкового масла
- 4 жовтки

Начинка:

- 800 г сиру рікота чи домашнього сиру
- 200 г цукру

- 2 яйця
- 3 столові ложки сметани
- 100 г родзинок
- 100 г кокосової стружки
- 1 чайна ложка ваніліну
- 50 г твердого айвового конфітюру

Для змащування решітки:

- 1 жовток
- 1 столова ложка молока

Нагріти духовку до 170 – 180 С. Приготувати круглу форму із низькими бортиками для пирогів, змастивши її жиром та встелити дно пергаментним папером.

Борошно й розпушувач просіяти у миску, додати цукор та масло кімнатної температури. Перетерти руками масло із борошном та цукром до утворення крихт, в кінці додати жовтки та легко замісити тісто. Тісто має бути м’якої консистенції, не ліпитися до рук, як пісочне. Накрити харчовою плівкою й залишити його на 15 хв.

> *Якщо тісто виявиться надто твердим можна додати ще один жовток – інколи бувають малі яйця.*

Тим часом приготувати сирну начинку: якщо твердий і крупнистий сир, краще його перетерти крізь сито чи у блендері, тоді маса буде більш м’якшою й повітряною. До сиру покласти усі інгредієнти, залишити невелику жменьку кокосової стружки для того, щоб посипати готову кростату зверху, добре перемішати.

Тісто розділити на дві частини, більшу й меншу. Із більшої частини тіста, на робочій поверхні за допомогою качалки розкачати корж, товщиною 0,5 см, при цьому рекомендовано підсипати трішки борошном і надати округлої форми. Корж викласти у приготовану форму, легко рукою підправити тісто по краю. По висоті бортика за допомогою ножа обрізати усі краї що звисають. Викласти сирну масу у форму на тісто та розрівняти.

Зі залишеної частини тіста розкачати наступний корж товщиною 0,5 см,

хвилястим різцем вирізати стрічки шириною 0.7 см по усій довжині. Викласти їх по верх сирної маси, утворюючи решітку. Опісля викласти стрічки по кругу бортика, в такий спосіб прикрити кінці від решітки та легко притиснути до основи тіста. Змастити тісто-решітку збитим жовтком з ложкою молока. Покласти твердий конфітюр маленькими шматочками на поверхню кростати поміж решіткою.

> *Якщо у вас немає твердого кофітюру, сирна кростата смакуватиме і без нього. Не варто класти рідке варення, бо потече при випіканні.*

Випікати 50-60 хв у нагрітій духовці. Вийняти та охолодити впродовж години, підрізати бортики малим і гнучким ножем. Покласти поверх кростати таріль, перевернути пиріг, міцно тримаючи форму й таріль. Зняти форму. Зверху пирога покласти таріль на якому подаватимете до столу і ще раз перевернути, при цьому добре фіксуйте його, щоб в процесі пиріг не висковзнув. І на завершення, зверху посипати кростату потертим кокосом.

CONFETTURA DI COTOGNE
COTOGNATA CON SCORZE DI AGRUMI
Antica Corte
Pallavicina
350 g