

Персиково-полуничний пиріг

Соковитий персик та ароматна полуниця - незрівняне поєднання. Запах смаженого вершкового масла та тростинного цукру наповнює увесь ваш дім, цей аромат творить свято та неймовірну гармонію сім'ї та родини.

Ви, напевно, вже готували і персикові пироги, і полуничні. А от поєднання цих двох фруктів та ще й зі свіжою м'ятою... неперевершено. Але найбільшою родзинкою цього пирога є одна кулінарна таємниця - листя м'яти можна замінити свіжим базиліком, повірте - це неймовірний шедевр смаку.

- 1 порція готового листкового чи пісочного тіста
- 4-5 середніх персиків
- 500 г полуниць
- 2 столові ложки лимонного соку
- 170 г цукру
- 50 г кукурудзяного крохмалю
- 2 столові ложки січеної м'яти, або базиліку

Для крихт:

- 150 г борошна
- 100 г коричневого цукру
- 130 г вершкового масла

Розігріти духовку до 200 C.

Підготувати форму для пирога діаметром 26 см., змастити маслом чи вистелити пергаментним папером.

Розкачати тісто відповідно форми так, щоб вистелити ним теж краї та викласти у форму.

Персики почистити від шкірки і нарізати шматками. Полуниці помити, обсушити і теж нарізати четвертинками.

У великій мисці змішати персики, полуниці та лимонний сік.

У іншій невеликій мисці змішати цукор, кукурудзяний крохмаль і посічену м'яту, або базилік. Додати у фрукти і акуратно перемішати. Викласти на тісто, що у формі.

Для приготування крихт необхідно: у невеликій мисці змішати борошно і коричневий цукор; додати масло та розтерти руками до розсипчастості. Посипати крихтами начинку.

Помістити пиріг у духовку та випікати 45-55 хвилин або до золотисто-коричневого кольору. Трішки охолодити й подавати до столу ще теплим. Особливо смакуватиме з ванільним морозивом або зі збитими вершками.











