

Сирний пиріг з маком та яблуками

Цей вишукано-стильний та ароматно-смачний сирний пиріг прикрасить Ваш різдвяно-святочний стіл.

Домашній сирник з маком та яблуками вдало поєднує у собі ніжне пісочне тісто, невимовно смачну маково-родзинко-горіхову суміш, кисленьке яблуко та сир з легкою ванільною ноткою. Повітряна цукрова пудра, якою притрушують верх пирога, нагадує сніжну ковдру, що огортає нас зимовими святами.

Приготуйте цей сирник та приєднуйтесь до неймовірної симфонії різдвяного смаку Львова і Галичини!

Тісто:

- 150 г борошна
- 100 г вершкового масла або маргарину
- 120 г цукру
- 2 жовтки
- ½ чайної ложки розпушувача для випічки
- дрібка ванільного цукру

Мак:

- 500 г сухого маку
- 200 г цукру
- 2 столові ложки борошна
- 4 яйця
- 150 г родзинок
- 100 г січених горіхів
- 1 чайна ложка ванільного цукру

Сир:

- 1 200 г домашнього м'якого сиру

- 4 яйця
- 200 г цукру
- 200 г вершкового масла
- 2 столові ложки крохмалю
- 1 чайна ложка ванільного цукру

Яблука:

- 1 кг кислих яблук ранет чи гренні сміт, семеренка
- 150 г цукру
- 1 чайна ложка кориці

Для приготування тіста: необхідно у миску просіяти борошно, розпушувач, ваніль, покласти масло нарізане кубиками та додайте цукор. Усе старанно перетерти руками до крихт. Додати жовтки та замісити пісочне тісто. Готове тісто обгорнути харчовою плівкою й поставити у холодильник на 30 хв.

Для приготування макової начинки: потрібно заздалегідь замочити мак, потім декілька хвилин відварити, відцідити та перемолоти на м'ясорубці з дрібним ситком або втерти у глиняній макітрі.

До перетертого маку додати усі інгредієнти та добре вимішати.

Для сирної маси: сир необхідно пропустити через м'ясорубку з мілкими отворами. До сиру додати м'яке масло, крохмаль, ванільний цукор і вимішати до однорідної маси. Яйця збити разом із цукром до піни та обережно перемішати з сиром.

Яблука необхідно почистити та потерти на грубій тертці, додати цукор, корицю й добре вимішати. Утворений сік можна злити, або намагатися викласти натерті яблука на пиріг так, щоб сік залишився на дні.

Нагріти духовку до 200 С. Приготувати велику прямокутну форму розміром 35 х 25 х 7 см , вистелити її пергаментом.

Тісто тонко розкачати й викласти на дно форми. На нього викласти шар маку, шар яблук та зверху сирну масу.

Пиріг випікати годину-півтори, щоб добре зарум'янився та випікся з середини.

При випіканні важливо щоб середина пирога помітно піднялася як і боки. Коли сирник випікся, вимкнути духовку та залишити його у духовці щоб поволі остигав та рівномірно осідав. Вийняти пиріг через 30-40 хв й повністю охолодити його.

Холодний сирник можна перекласти на дошку або тацю. За бажанням залити верх пирога розтопленим чорним чи білим шоколадом або притрусити цукровою пудрою.















