Пиріг “Апельсиновий рай”

Ароматна пухка випічка яскравої Італії, що смакуватиме для сніданку, перекуски з чаєм чи кавою, соком чи молоком. Апельсиновий пиріг ідеально годиться для пікніку, чи стане гарним подарунком для друзів, до яких ви збираєтеся в гості. А коли додати кілька шматків чорного шоколаду – ця комбінація залишиться незабутньою для усіх!

Зазвичай, затяті кухарі у приготуванні намагаються використати кожен продукт, чи то овоч, чи то фрукт максимально, в прямому розумінні вичавити з нього усі соки. Це професійно, економно й не марнотратно. Такий собі простий, але дуже гарний приклад для нового покоління обачливо використовувати природні ресурси.

Цей пиріг є яскравим прикладом максимального використання фрукту, можна сказати безвідходного виробництва. Апельсин використовується повністю разом зі шкіркою, вона відіграє роль прекрасного ароматизатора і основи цієї дивовижної випічки.

Пиріг добре зберігається декілька днів при кімнатній температурі, необхідно лише прикрити його ковпаком для торта.

- 450 г червоних апельсинів
- 300 г борошна
- 16 г розпушувача для випічки
- 4 яйця
- 150 г цукру
- 150 г соняшникової олії
- 1 дрібка солі
- цукрова пудра для посипання

> *Для кращого збивання білків необхідно щоб яйця були кімнатної температури.*

Нагріти духовку до 180 С. Приготувати форму діаметром 20-23 см, дно вистелити пергаментом.

Помити апельсини, відрізати плодоніжку та порізати їх великими шматками

разом зі шкіркою, лише відділити кісточки. Покласти порізані апельсини у блендер й змолоти їх на пюре.

Відділити білки від жовтків. Білки збити до легкої піни й одразу почати додавати поступово цукор у декілька разів.

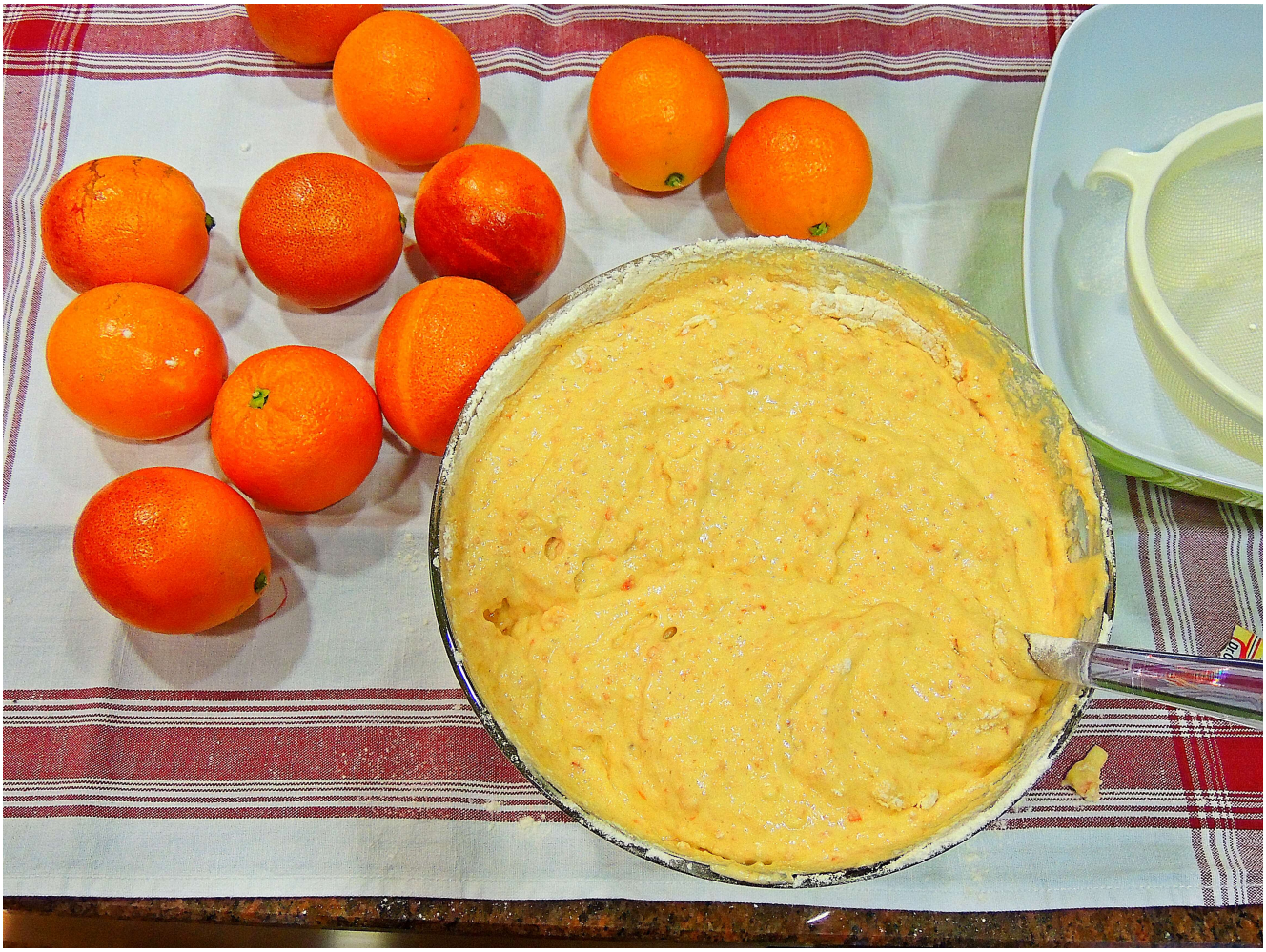
У збиті білки додати по одному жовтку, продовжуючи збивати після кожного.

Обережно за допомогою лопатки вмішати до білків олію вливаючи її тонкою цівкою.

У велику миску покласти апельсинове пюре додати збиті білки та легко вимішати. До суміші додати просіяне борошно у два, три додавання, добре вимішуючи після кожного.

Утворену масу перелити у приготовану тортівницю та випікати 50-60 хв.

Вийняти готовий пиріг з духовки й залишити на 15 хв остигати. Опісля вийняти з форми притрусити цукровою пудрою.

453
g
tara

Dr.Oetker