Чорнично-імбирний пиріг

Смачний та вітамінно-поживний чорничний пиріг є символом родинного затишку, дбайливості та турботи про своїх рідних.

Його доволі легко приготувати, та основна перевага його в тому, що все можна підготувати заздалегідь, а потім лише поєднати усі інгредієнти в одне й утворити чудо-смак, який зачарує вас та ваших рідних.

Про харчову цінність чорниці, її вітамінно-мінеральний склад усім нам добре відомо. То чому б не поласувати нею вдосталь в сезон.

Пісочне тісто, що є своєрідною оболонкою цього пирога, особливо тонке та крихке, а додавання імбиру та лайму тільки підсилює витонченість смаку.

- 1 порція пісочного тіста
- 1 кг чорниці або лохини
- 200 – 250 г цукру
- 40 г кукурудзяного крохмалю
- 1 столова ложка потертої цедри лайму
- 1 столова ложка потертого імбиру
- 50 мл соку лайму
- 1 яйце
- 2 столові ложки коричневого цукру

Нагріти духовку до 180 – 200 С.

Більшу половину готового пісочного тіста ще холодним поступово розкачати на дошці підсипаючи борошном до 30-33 см діаметром.

> *При розкачуванні диск тіста часто обертати, щоб рівномірно розкачувалося на усі боки. Якщо тісто по краях тріскає і відломлюється, оскільки воно холодне, обережно зліпити його пальцями за кожним разом.*

Тісто обережно накрутити на качалку та перенести на велику форму для

пирога з високими бортиками. Добре його викласти по дні й боках форми. Поставити форму з тістом в холодильник а тим часом приготувати начинку.

У великій посудині з’єднати цукор, крохмаль, імбир, і цедру лайма добре перетерти руками щоб цукор набрався запаху лайму та імбиру. До посудини додати чорниці й сік лайму й перемішати.

У маленькій ємності, за допомогою виделки, збити яйце зі столовою ложкою води та залишити для змащування боків пирога.

У приготовлену форму з тістом викласти чорничну начинку разом з соком та рівномірно розподілити її.

Розкачати другу частину тіста у менший диск яким прикриється пиріг.

За допомогою кондитерського пензля змастити яйцем навколо край тіста щоб добре приклеїлася верхня частина тіста.

Прикрити начинку другим диском тіста, легко притискаючи рукою зверху до начинки та підправляючи краї.

По краю де з’єднаються обидва диски тіста затиснути виделкою два рази. Опісля обрізати лишнє тісто гострим ножем чи кухонними ножицями. Поверху пирога зробити невеликі надрізи щоб могла випаровуватися вологість при випіканні.

Змастити верх пирога залишеним яйцем та посипати коричневим цукром.

> *Поставити пиріг на деко, щоб у випадку збігання пирога залишилася чистою духовка.*

Пиріг випікати 90 хв до насиченого золотистого кольору, так щоб сік чорниць пробився наверх.

> *Готовий пиріг вийняти з духовки та охолоджувати до 4 год, лише тоді він смакуватиме краще, за цей час більше стягнеться сік від ягід, а на наступний день пиріг можна сміло нарізати порційними шматками.*

До столу пиріг варто подавати у формі в якій готувався, різати його бажано

великою лопаткою.