

# Кростата з сиром і абрикосами

Смачний та ароматний пиріг з ніжною сирною начинкою і соковитими абрикосами.

В Італії такі відкриті пироги з пісочного тіста і з фруктовোю чи ягідною начинкою називають милозвучним словом «кростата».

## Для тіста:

- 225гр борошна
- 150 гр вершкового масла
- 50 гр цукру
- 50 гр цукру-пудри
- 25 гр крохмалю «майзена»
- 2 яйця
- 1 лимон
- 1 ст ложка рому

## Для начинки:

- 300 гр домашнього сиру
- 150 гр цукру
- 4 жовтки
- 60 гр мигдалю пелюстками
- 12 абрикосів
- 50 гр цукру
- 1 ст ложка вершкового масла
- 4 ст ложка лікеру «Амарето»

**Приготувати тісто:** м'яке масло добре перетерти із цукром, цукром-пудрою, ромом, 1 яйцем і 1 жовтком.

Додати просіяне борошно, крохмаль, потерту цедру лимона. Замісити м'яке й еластичне тісто, накрити плівкою і поставити в холод на 1 год.

**Приготувати начинку:** збити вінчиком жовтки із 150 гр цукру і 2 ложками лікеру. Додати мигдаль і перетертий через сито сир.

У глибокій сковорідці карамелізувати 50 гр цукру із маслом, додати абрикоси,

розділені на дві половинки і без кісточки, полити рештою лікеру і готувати декілька хвилин, охолодити.

Змастити форму для кростати діаметром 26 см із бортиками 2,5 см, дно встелити пергаментом. Або ж відразу на великому листі пергаменту розкачати тісто паляницею і перемістити у форму, зробивши бортики.

Дно тіста поколотити виделкою. Покрити тісто поверх пергаментом, насипати гороху і випікати корж протягом 15 хв при температурі 180 С. Вийняти горох із пергаментом і випікати ще 5 хв.

Вийнявши корж, наповнити його сирною масою і знову випікати ще 20 хв при температурі 175 С.

Коли уже кростата готова, викласти абрикоси зверху, полити їх соком, який утворився при карамелізуванні фруктів і охолодити перед подачею.

