Сливовий пиріг із крихтою

Бархатистість слив і крихкість печива творять незабутню комбінацію, від якої важко відмовитися.

Крихкий пиріг зі свіжими сливами підходить не лише для пообідньої перекуски, але і для сніданку з чашкою кави, чи як десерт із яскравою кислинкою до смачного обіду чи легкої вечері.

Вважається, що слива потрапила в Європу з Дамаска – була привезена в Стародавній Рим римським полководцем Помпеєм. Ще задовго до нової ери сирійці уже вміли готувати чорнослив і навіть поставляли його в інші країни.

Походження сливи точно не встановлено. Припускають, що вона вийшла в результаті природних схрещувань терну і аличі. У Стародавньому Римі в числі кращих вважалися сливи Дамаська і Горіхова (остання нібито прищеплювалася до підщепи з волоського горіха і за формою нагадувала горіх). Ще кілька прекрасних різновидів слив були завезені в Європу під час хрестових походів, в тому числі знамениті до цього часу ренклодами, названі так на честь французького Reine Claude – «королева Клод» (Клавдія)- дочки французького короля Людовика XII.

Плоди сливи використовують у свіжому вигляді та для переробки (чорнослив, компоти, варення, наливки). Володіє слива і цілющими властивостями. Вона рекомендується для поліпшення роботи кишечника: підсилює перистальтику, підвищує апетит, покращує травлення. За калорійністю слива поступається тільки винограду і вишні, перевершуючи яблука, груші, абрикоси та інші фрукти.

Начинка:

- 800 гр слив

Тісто:

- 150 гр борошна
- 1 чайна ложка порошку до печива
- 125 гр цукру
- 1 чайна ложка ванільного цукру чи есенції
- цедра з одного лимону

- 125 гр вершкового масла або маргарину
- 2 яйця

Крихта:

- 150 гр борошна
- 100 гр цукру
- 1 дрібка кориці
- 100 гр вершкового масла

Просіяти у миску борошно і порошок до печива, додати цукор і нарізане шматками масло кімнатної температури, усе розтерти руками.

Додати до суміші потерту на мілкій тертці лише жовту частину цедри лимону, ванілін і два яйця.

Замісити тісто і поставити у холодильник на 30 хв.

Тим часом приготувати круглу форму для пирога діаметром 26 см, встеливши дно пергаментним папером.

Нагріти духовку до 200 С.

Сливки помити, обсушити рушником і, розрізавши навпіл, вийняти кісточки.

Так як тісто доволі м’яке, краще буде розправити у формі руками обмокнутими у борошні, зробивши краї висотою у сантиметр.

Приготувати крихту – змішати всі складники і розтерти їх руками до утворення сипкої суміші.

Викласти сливи на корж доверху розрізом, поверх рівномірно насипати крихту і випікати пиріг 50 хв.

Коли зарум’яниться вийняти, трішки охолодити і перекласти на таріль. Прикрасити фруктами, мятою чи цукровою пудрою і подавати до столу.

Смакуватиме ще теплим із вершковим морозивом чи збитими вершками.


Backin