

Лимонно-чорничний пиріг

Лимонно-чорничний пиріг складається з коржа, насиченого цедрою лимона, лимонним соком та чорничним пюре і увінчаним легкою лимонною глазур'ю.

Доволі цікавий та легкий рецепт вартує вашої уваги. Цей пиріг для весняного часу, надзвичайно смачний з додаванням лохини (американської чорниці), а з початком літа чорниці звичайної.

Лохина — ягоди, забарвлені в колір індиго з сизуватим нальотом. Відрізнити лохину від схожої на вигляд чорниці легко, розрізавши ягоду навпіл. У лохини світло-зелена середина, в той час як у чорниці червона або фіолетова. На відміну від чорниці, ягоди лохини ніжніші на смак.

Тривалий час чорниця була відома, як «Європейська лохина», оскільки лохина не вирощувалася в Європі до 1930-х років. В Америці лохина вважається однією з найперспективніших ягід через невимогливість у вирощуванні і смакові властивості.

Лохина зараховується до дієтичних продуктів через велику кількість корисних властивостей. Ягоди лохини складаються на 88% з води, 7,9% – цукру, 1,1% – білків, 1,4% – органічних кислот, 1,2% – клітковини і 0,3% – дубильних речовин і пектинів. Лохина корисна майбутнім мамам, як джерело фолієвої кислоти, необхідної для правильного розвитку всіх органів плоду і системи кровотворення. Ягоди володіють чудовою антиоксидантною властивістю, а це запобігає розвитку онкологічних захворювань, хворіб кровообігу, зберігає молодість шкіри та гостроту зору. Також лохина є низькоалергенною ягодою, її можна вживати маленьким дітям.

Для коржа:

- 350 г борошна
- 300 г цукру
- 3 чайних ложки розпушувача для тіста
- 240 мл молока
- 120 мл рослинної олії

- 1 столова ложка ванілі
- 2 великих яйця
- 240 мл гарячої води
- 4 чайні ложки лимонної цедри

Для соусу:

- 250 г лохини чи чорниці
- 2 столові ложки цукру
- 2 столові ложки води
- 120 мл свіжовичавленого лимонного соку
- 120 мл згущеного молока

Для лимонної глазурі:

- 170 г вершкового масла кімнатної температури
- 95 г кондитерського жиру (якщо нема тоді 120 г вершкового масла)
- 350 г цукрової пудри
- 1.5 чайної ложки ванільного цукру
- 3 столові ложки лимонного соку
- скибочки лимона, для декору
- лимонна цедра, для декору
- лохини чи чорниці, для декору

Нагріти духовку на 180 C, підготувати форму на 33 x 23 x 5 см. з антипригарним дном, змастити її або вистелити пергаментом.

Для того, щоб приготувати корж, просіяти усі сухі інгредієнти в миску від міксера і добре перемішати.

Молоко, олію, ваніль і яйця покласти в іншу миску, розмішати вінчиком. На малій швидкості міксера з'єднати суху і мокру суміші.

Повільно додати гарячу воду в тісто і перемішувати на низькій швидкості, поки добре не змішається.

Наприкінці додати натерту цедру лимона та вимішати.

Вилити тісто в змащену маслом форму для коржа і випікати упродовж 30 – 40 хвилин або до того часу поки зубочистка виходитиме з декількома вологими крихтами.

Поки корж випікається, додати чорницю, цукор і воду в кухонний комбайн і перетерти до отримання однорідної маси.

Вилити пюре на дрібне сито, перетерти щоб відібрати чорничні шкірки.

Змішати пюре з лимонним соком і згущеним молоком.

Готовий корж вийняти із духовки і за допомогою ручки дерев'яної ложки зробити отвори по всьому коржі.

Поверх коржа залити чорничну пюре-суміш, рівномірно розподіляючи її.

Залишити корж щоб він охолодівся та добре увібрав вологу (краще залишити на цілу ніч прикривши його харчовою плівкою).

Щоб приготувати глазур необхідно упродовж 5 – 7 хв. збити у міксері масло і кондитерський жир. Додати половину цукрової пудри і продовжувати збивати на малій швидкості до отримання однорідної маси. Додати ваніль і лимонний сік та продовжувати збивати на середній швидкості. Додати решту цукрової пудри і збивати до отримання однорідної маси. Рівномірно нанести глазур на охолоджений пиріг, акуратно зарівняти її.

Потім зверху викласти тонко нарізані скибочки лимона, цедру і чорниці.

Пиріг краще смакуватиме коли настоїться 2-3 дні.



























