

Яблучний пиріг зі солоною карамеллю

Дивовижний пиріг французької кухні зі загадкою у розрізі.

Цей десерт доволі швидко можна приготувати у вихідні дні й навіть у святкові. Неперевершений яблучний смак, запах літа і.. особлива родзинка - солона карамель. Таке поєднання може видатися незвичним та все ж радимо приготувати цей пиріг. Рецепт простий, інгредієнти також.

- 6 середніх яблук
- 4 яйця
- 160 г цукру
- 150 г розтопленого вершкового масла
- 150 г рідких вершків
- 1 пакетик ванільного цукру
- 180 г борошна
- 1 чайна ложка розпушувача

Солона карамель:

- 250 г цукру
- 125 мл вершків 30%
- 85 г вершкового масла
- 1 чайна ложка солі

Для приготування пирога:

У міксерну чашу, або іншу місткість збити яйця цукор і ванільний цукор до отримання кремової суміші, додати розтоплене, кімнатної температури масло і змішати.

Влити у суміш вершки, розмішати й поступово додавати просіяне борошно з розпушувачем. Змішати до однорідності.

Яблука почистити від шкірки, акуратно вийняти серцевину. Краще вибирати сорти яблук які кисленькі й не розварюються швидко. Бажано, щоб яблука були не дуже великі, аби мати змогу їх втопити у тісті.

Дно тортівниці діаметром 20 см вистелити пергаментом. Влити в неї четвертину приготовленого тіста, виставити на це тісто цілі яблука та залити рештою тіста.

Випікати пиріг при попередньо нагрітій духовці до 180 С 60-80 хв. Рум'яний пиріг обов'язково перевірити дерев'яною паличкою на готовність у середині оскільки він товстий і яблука додають вологості тому можливо знадобиться більше часу.

Для приготування карамелі:

У малу каструльку з товстим дном всипати цукор та поставити на середній вогонь. Коли цукор почне топитися і набирати бурштинового кольору необхідно стрясати каструлькою щоб цукор топився більш рівномірно. Цукор не повинен горіти чи диміти лише набрати золотистого кольору.

До цукру додати вершкове масло нарізане кубиками, довести до повторного кипіння.

Зняти каструлю з вогню, обережно додати вершки й сіль, перемішати й знову довести до кипіння.

Зняти з вогню й охолодити.

Запашний шмат пирога полити карамеллю до смаку й насолоджуватися цим десертом у колі рідних чи друзів.















