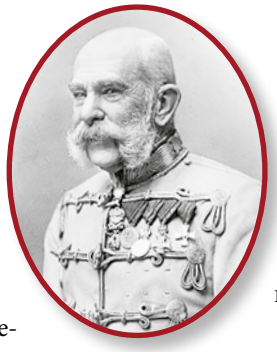
Тирольские пироги с вишней

[«Тирольскими» пироги стали называть по распоряжению австрийского императора Франца Иосифа I]

НЕМНОГО ИСТОРИИ



Император Австрии Франц Иосиф однажды заблудился в тирольских лесах во время долгой охоты. Он случайно наткнулся на домик, где проживали крестьяне. Высокий гость был очень уставшим и голодным и попросил хозяев принести ему что-нибудь поесть. В доме из съестного был только пирог, испеченный по старинному рецепту.

Франц Иосиф высоко оценил вкус выпечки и объявил крестьянскую семью поставщиком императорского двора.

КАК ПРИГОТОВИТЬ?

Чтобы приготовить вкусный тирольский пирог, который высоко оценил сам император Австрии, понадобятся следующие **ингредиенты**:

- *пшеничная мука – 1,5 стакана;*
- *сахар – 1,5 стакана;*
- *яйцо – 4 шт.;*
- *картофельный крахмал – 1 ст. л.;*
- *молоко – 1 стакан;*
- *сливочное масло – 150 г;*
- *вишня – 350 г;*
- *желатин – 1 ст. л.;*
- *коньяк – 30 мл.*

1. Первым делом надо тщательно промыть вишню и удалить из нее косточки. Далее засыпаем ягоды сахаром и заливаем коньяком. По желанию в начинку можно добавить немного кардамона.

2. Для приготовления теста достаем из холодильника сливочное масло и режем его на кубики. Затем масло смешиваем с содержимым одного яйца и добавляем 1/3 стакана сахарного песка. Масса должна получиться однородной. Потихоньку вводим в нее муку, пока тесто не станет эластичным. Далее убираем тесто в холодильник на 30–40 минут.

3. Достаем тесто из холодильника, раскатываем и кладем в специальную форму для выпечки. Не забываем проткнуть массу вилкой в нескольких местах. Желательно тесто придавить, чтобы оно сохранило свою форму во время выпекания.

4. Отправляем основу пирога в духовку, разогретую до 220° С. Оставляем корж выпекаться в течение 15 минут.

5. Приступаем к приготовлению крема. Для этого кладем в сотейник четыре столовые ложки сахарного песка, добавляем туда три яйца и немного крахмала. Все ингредиенты тщательно перемешиваем, после чего вливаем в смесь молоко и на медленном огне доводим до кипения.

6. На остывший корж выливаем теплый (не горячий!) крем и ставим его в холодильник. Желатин растворяем в 1/2 стакана воды и заливаем этой смесью вишню.

7. Затем выкладываем смесь из желе и вишни поверх коржа с кремом и ставим пирог в холодильник до полного застывания верхнего вишневого слоя.

По материалам www.sm-news.ru

Фото: www.eda.ru, www.edimdoma.ru