

Пирог "Для иммунитета"



Что нужно:

- сок 1 лимона;
- сок 1 апельсина;
- лимон - 2 шт;
- молоко - 1 стакан;
- песочное тесто - 400 г;
- сахар - 1/2 стакана;
- яйца - 2 шт;
- желатин - 1,5 ч. л.;
- сливки (жирные) - 1 стакан.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Раскатываем тесто под круглую форму для запекания, укладываем его в неё (не забываем предварительно смазать форму растительным маслом) и выпекаем 40 минут при 180 градусах;
2. Доводим молоко с 1 ст. л. сахара до кипения, снимаем с огня, добавляем ещё 1 ст. л. сахара, яичные желтки и взбиваем до состояния густой сметаны;
3. Ставим полученную смесь обратно на огонь и варим, постоянно помешивая, до той поры, пока смесь не начнёт приставать к ложке (потом дадим немного остыть);
4. Растворяем желатин в лимонном соке и апельсиновом соке на слабом огне;
5. Затем снимаем с огня желатиновую смесь и вливаем её в молочную массу;
6. Взбиваем сливки и добавляем их в молочно-желатиновую массу;
7. Выкладываем получившуюся массу на наше тесто, разравниваем и убираем в холодильник на ночь;
8. Кладём в кастрюльку кружочки лимона, оставшийся сахар, заливаем 2 стакана воды и варим 20 минут на слабом огне;
9. Достаём из сиропа лимон и выкладываем на салфетку, а сироп варим ещё 10 минут (с открытой крышкой);
10. Раскладываем лимонные кружочки по тарту и поливаем сиропом.