

Пирог "Доринца"



Что нужно:

- яйца - 2 шт;
- сахар - 1,5 стакана;
- молоко - 2 стакана (можно взять и полтора, тоже получится хорош);
- виноград (кишмиш) - 400 г;
- сок половины лайма;
- сливочное масло - 300 г;
- мука - 400 г;
- жирные сливки - 100 г;

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем все ингредиенты;
2. Разминаем вилкой сливочное масло (которое нужно достать заранее, часа за 2);
3. Добавляем к маслу сахар (половину) и муку, тщательно смешиваем миксером до однородной консистенции;
4. Отделяем желтки от белков и добавляем именно желтки в тесто, тщательно вымешиваем;
5. Оборачиваем в плёнку (кто-то кладёт в пакет) и убираем в холодильник на минут 40;
6. Раскатываем тесто под круглую форму для запекания (не забываем предварительно смазать её растительным маслом);
7. Тщательно смешиваем сливки, 2 ст. л. сахара и 2 ст. л. молока;
8. Оставшееся молоко доводим до кипения, вливаем в него наш получившийся сливочный крем, добавляем 1 яйцо, взбиваем и томим на среднем огне 10 минут, остужаем (минут 20) и вливаем в тесто;
9. Заливаем в отдельную кастрюльку 1 стакан воды, засыпаем туда оставшийся сахар, виноград, всё перемешиваем и варим на слабом огне 10-15 минут.
10. Добавляем сок лайма и выключаем огонь (и включите духовку, пусть пока разогревается до 150 градусов).
11. Затем виноград достаём (но сироп, получившийся, не выливайте, добавьте в него стакан воды, проварите на слабом огне минуты 4 и приятный компотик готов, как бонус;
12. Закладываем виноград и выпекаем 1 час при 150 градусах.