



Состав:

(для формы d=28 см)

Для начинки:

400 г свежих слив

100 г грецких орехов

1,5 стакана молока

2 яйца

½ стакана +1 ст.л. сахара

3 ст.л. (без горки) муки

Для теста:

100 г сливочного масла

200 г муки

1-2 щепотки соли

Рецепт пирога со сливами и грецкими орехами:

Для приготовления кремовой начинки яйца взбить с $\frac{1}{2}$ стакана сахара, добавить муку, перемешать, затем добавить $\frac{1}{2}$ стакана молока и еще раз взбить при помощи миксера. Остальное молоко (1 стакан) закипятить в отдельной кастрюле и влить в кастрюлю с кремом, перемешать, поставить на огонь и довести до кипения постоянно помешивая. Очищенные грецкие орехи измельчить в блендере до состояния крупной крошки (или порезать при помощи ножа) и добавить в начинку из заварного крема.

Сливы промыть, обсушить, удалить косточки и нарезать некрупными дольками.

Для приготовления теста холодное сливочное масло нарезать крупными кусочками, смешать с мукой, добавить соль и размять руками до получения однородной массы, добавить 2-3 ст. л. воды и вымесить тесто. Тесто раскатать на слегка присыпанной мукой поверхности и выложить в форму для выпечки (форму предварительно смазать маслом). Очень удобно использовать форму со съемным дном – так легче вынимать готовый пирог. Тесто распределить по всей поверхности формы, удалить излишки теста над бортиками и поместить в предварительно разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать в течение 20 минут.

В выпеченную основу пирога выложить заварной крем с грецкими орехами и распределить по всей поверхности пирога, сверху выложить дольки слив и слегка присыпать сахаром (1 ст.л.), поместить в разогретую до 180 градусов духовку на 15-20 минут.

Приятного аппетита!