

Пикантен плодов пай с чедър

Сладкиш с ябълки, круши и сирене

20 парчета (/парченца)



Необходим някакъв опит

up to 60 Min.



Съставки:

тава (40 x 30 см):

Пълнеж:

- 750 г ябълки
- 750 г круши
- 50 г краве масло
- 1 чаши ябълково пюре около 355 г
- 2 с.л. мащерка стрита
- 1 пак. Финес - аромат лимонови корички Dr.Oetker
- 3 щипка сол
- 150 г сирене чедър
- 2 с.л. грис
- 2 с.л. грис

Тесто със суха мая за печене:

- 150 мл прясно мляко
- 100 г краве масло
- 100 г сирене чедър
- 500 г пшенично брашно
- 1 пак. суха мая Dr.Oetker
- 1 ч.л. сол
- 2 бр. яйца

1 Пълнеж:

Обелете ябълките и крушите. Разрежете всеки плод на осем парчета, а след това на по-малки. Разтопете маслото и добавете плодовете в тенджерата за около 3 минути. Добавете ябълковото пюре, мащерката, лимоновите корички и солта. Оставете да се охлади. Добавете предварително настъргания, на по-едри парчета, чедър.

2 Тесто:

Разтопете маслото в затоплено мляко. Настъргжете чедъра на по-едри парчета. Пресейте брашното в купа и го смесете със сухата мая. Добавете останалите продукти без чедъра и разбийте с миксер за кратко на най-ниска, след това за 5 минути на най-висока степен, до получаването на гладко тесто. Добавете чедъра и размесете тестото.

Покрийте тестото и го оставете на топло, за да втаса, докато видимо увеличи обема си.

- ## 3
- Разстелете тестото в предварително намазнена тава. Поръсете гриста и разпределете внимателно плънката. Отново покрийте и оставете на топло, докато втаса още веднъж.



Д-р Йоткер България ЕООД

Печете в долната половина на предварително загрята фурна около 35 минути на горен и долен нагревател на 200°C или на горещ въздух на 180°C.

След изпичане поставете сладкиша заедно с тавата върху метална скара и оставете да се охлади.

