

Галета

с персиками и малиной



Для теста:

- мука — 250 г;
- сахар — 2 ст. ложки;
- сливочное масло — 110 г;
- соль — щепотка;
- яйцо — 1 шт.;
- вода — 2–4 ст. ложки.

Для начинки:

- персики — 5 шт.;
- малина — 200 г;
- кукурузный крахмал — 2 ст. ложки;
- молотый миндаль — 4 ст. ложки;
- сахар — 4 ст. ложки.



Сливочное масло предварительно охладить и нарезать мелкими кубиками.

Муку, сахар, соль и сливочное масло смешать до образования крупной крошки. Вбить яйцо и, постепенно вливая холодную воду, замесить гладкое тесто. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой и положить в холодильник на 30 минут.

Для начинки смешать крахмал, 2 ст. ложки сахара и молотый миндаль. Персики промыть, обсушить, почистить и нарезать на дольки.

Охлажденное тесто раскатать в круг между двумя листами бумаги для выпечки. Посыпать сверху миндальной смесью, оставляя края шириной 4 см. Разложить сверху дольки персиков, распределить малину. Посыпать начинку 2 ст. ложками сахара, края теста подвернуть наверх. Перенести галету на листе бумаги для выпечки на противень. Выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 15–20 минут.

Готовый пирог вынуть из духовки, дать ему остыть и подавать на стол.



Лимонный тарт с меренгой.



Для теста:

- мука — 210 г;
- сахар — 85 г;
- сливочное масло — 125 г;
- семена половины ванильного стручка;
- миндальная мука — 25 г;
- яйцо — 1 шт.;
- соль — щепотка.

Для крема:

- лимоны — 3 шт.;
- яйца — 2 шт.;
- сахар — 135 г;
- сливочное масло — 165 г.

Для меренги:

- белки — 3 шт.;
- сахарная пудра — 150 г;
- сахар — 10 г.

Взбить масло, добавить остальные ингредиенты и вымесить тесто. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой и положить в холодильник на 2 часа.

Для крема с лимонов снять цедру и отжать 100 мл сока. Яйца взбить с сахаром, добавить сок и цедру лимона. На водяной бане нагреть смесь до загустения, непрерывно помешивая. Крем охладить до комнатной температуры, затем добавить нарезанное кубиками сливочное масло и взбить до однородности. Готовый крем поставить в холодильник.

Тесто раскатать между двух листов бумаги для выпечки тонким слоем.

Затем выложить в форму для выпечки, наколоть вилкой, сверху положить пергамент и насыпать груз (бобы или крупу). Выпекать в предварительно разогретой до 190 °С духовке около 20 минут, затем полностью остудить. На основу пирога выложить подготовленный крем.

Для меренги белки взбить, постепенно подсыпая сахарную пудру и сахар, до устойчивых пиков.

Отсадить меренгу на тарт с помощью кондитерского мешка и выпекать в разогретой до 250 °С духовке еще 8–10 минут.

