

Пирог со сливой |

Автор: Надежда Сикорская, [Женева](#) , 15.09.2008.



Photo©FAO

По просьбе читательницы Анны Растатуровой сообщаем наипростейший и наибо́льшой рецепт пирога со сливой, который надо было съесть еще [11 сентября](#), в традиционный женевский пост. Но ничего, пригодится на будущий год!

|

По расчетам, предоставленным кулинарным сайтом [marmiton](#), которому лично я всегда доверяю, на подготовку пирога вам потребуется всего 5 минут, плюс еще 30 на выпечку.

Для пирога на 4-6 человек понадобится:

1 упаковка готового песочного теста (pâte brisée)

1 кг слив

1 столовая ложка размягченного сливочного масла, чтобы смазать форму

100 гр сахара

2 столовые ложки муки

3 яйца

20 мл сметаны или жидкого крема

Затем:

Разогреть духовку до 180г градусов (или термостат 6). Выложив тесто в форму,

проделать в нем дырочки вилкой. Выложить вымытые сливы половинками на тесте, предварительно, конечно, вытащив косточки. Взбить яйца с сахаром, мукой и кремом (я добавляю еще пакетик сахара с ванилью) и вылить смесь на сливы. Поставить в духовку на 30 минут, в случае необходимости добавить еще 10 минут. Получится вкусно и не очень сладко!

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/6486>