

Яблочный пирог с вишней

Домашний рецепт с хрустящей корочкой и ароматной начинкой

Время подготовки	30 минут
Время выпекания	45–50 минут
Порций	8
Сложность	Средняя

Ингредиенты

Для теста:

- Мука пшеничная – 350 г
- Масло сливочное холодное – 200 г
- Сахар – 2 ст. л.
- Соль – щепотка
- Яйцо – 1 шт.
- Ледяная вода – 2–3 ст. л.

Для начинки:

- Яблоки кисло-сладкие – 4–5 шт. (около 700 г)
- Вишня без косточек (свежая или замороженная) – 300 г
- Сахар – 100–150 г (по вкусу)
- Крахмал кукурузный или картофельный – 2 ст. л.
- Корица молотая – 1 ч. л.
- Лимонный сок – 1 ст. л.
- Ванильный сахар – 1 пакетик (по желанию)

Для смазывания:

- 1 яйцо, слегка взбитое
- 1 ст. л. сахара для посыпки

Приготовление

1. Замесите тесто

Холодное масло нарежьте кубиками и разотрите с мукой, сахаром и солью в крошку. Добавьте яйцо и ледяную воду, быстро замесите тесто до однородности. Разделите на два комка (один чуть больше), заверните в плёнку и уберите в холодильник минимум на 40 минут.

2. Подготовьте начинку

Яблоки очистите от кожуры и семян, нарежьте тонкими дольками. Если вишня замороженная – не размораживайте заранее. Смешайте яблоки и вишню с сахаром, крахмалом, корицей и лимонным соком. Оставьте на 10–15 минут, чтобы фрукты пустили сок.

3. Раскатайте основу

Разогрейте духовку до 190°C. Большой кусок теста раскатайте в пласт толщиной 3–4 мм и аккуратно переложите в форму для пирога (диаметр 24–26 см), сформировав бортики.

4. Выложите начинку

Слейте лишний сок с фруктовой смеси (если его много), выложите начинку на основу из теста ровным слоем.

5. Сформируйте верх

Раскатайте второй кусок теста и накройте им начинку, защипнув края. Можно сделать сплошную крышку с несколькими надрезами для выхода пара или классическую решётку из полосок теста.

6. Смажьте и посыпьте

Смажьте верх пирога взбитым яйцом и посыпьте сахаром – это даст красивую золотистую корочку.

7. Выпекайте

Поставьте пирог в разогретую духовку на 45–50 минут, до румяной корочки. Если края начинают подгорать раньше времени, накройте их фольгой.

8. Остудите и подавайте

Дайте пирогу остыть в форме не менее 30–40 минут – так начинка загустеет и пирог будет легче нарезать. Подавайте тёплым или комнатной температуры, можно с шариком ванильного мороженого.

Совет: если вишня очень сочная, увеличьте количество крахмала до 3 ст. л., чтобы начинка не была слишком жидкой. Тесто можно приготовить заранее и хранить в холодильнике до 2 дней или в морозильной камере до 1 месяца.