



Ингредиенты 8 Порции 🖊 = Kotányi Produkte

Для покрытия

2 шт. Апельсины

2 шт. Красные апельсины

30 г Caxap

20 г Масло сливочное

Для теста

4 шт. Яйца

125 г Caxap

150 г Растопленное масло

150 г Муки

2 шт. Апельсины (цедра)

2 ч. л.

2 ч. л. ◆ Приправа для

домашней выпечки

15 г Разрыхлитель теста

Перевернутый апельсиновый пирог

Ō 70—85 Мин. ♀♀♀



Способ приготовления

- Выжмите апельсин и вскипятите сок с сахаром в маленькой кастрюле. Вымойте и высушите красные апельсины и один апельсин и нарежьте очень тонкими ломтиками. Как только сахар растворится в кастрюле, уменьшите огонь.
- Поместите ломтики красного апельсина в сироп и оставьте настаиваться на час на очень слабом огне. Через час слейте лишнюю воду, оставив
- Для теста взбейте яйца с сахаром до кремообразного состояния. Вмешайте растопленное масло, муку, разрыхлитель, молотый имбирь, приправу для выпечки и цедру апельсина. Хорошо перемешайте.
- Смажьте форму для запекания сливочным маслом и выложите на дно дольки апельсина. Положите готовое тесто на апельсиновые дольки и выпекайте в духовке 45 минут при 180°С.
- Переверните пирог сразу после выпечки. Дайте остыть. Сбрызните оставшимся сиропом перед подачей на стол. Приятного аппетита!

