

Перевернутый апельсиновый пирог

70—85 Мин.

Способ приготовления

1. 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.
2. Поместите ломтики красного апельсина в сироп и оставьте настаиваться на час на очень слабом огне. Через час слейте лишнюю воду, оставив сироп.
3. Для теста взбейте яйца с сахаром до кремообразного состояния. Вмешайте растопленное масло, муку, разрыхлитель, молотый имбирь, приправу для выпечки и цедру апельсина. Хорошо перемешайте.
4. 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°C.
5. Переверните пирог сразу после выпечки. Дайте остыть. Сбрызните оставшимся сиропом перед подачей на стол. Приятного аппетита!

Ингредиенты 8 Порции

= Kotányi Produkte

Для покрытия

2 шт.	Апельсины
2 шт.	Красные апельсины
30 г	Сахар
20 г	Масло сливочное

Для теста

4 шт.	Яйца
125 г	Сахар
150 г	Растопленное масло
150 г	Муки
2 шт.	Апельсины (цедра)
2 ч. л.	Имбирь молотый
2 ч. л.	Приправа для домашней выпечки
15 г	Разрыхлитель теста