

Словенський багатошаровий пиріг «Прекмурська гибаниця»

220—240 хв

Інгредієнти 14 порц.

= Kotányi Produkte

Начинка з маку

400 г	Меленого маку
1 пакет	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
110 г	Цукру
200 мл	Білого вина

Яблучна начинка

800 г	Яблук
1 ст.л.	Кориця, мелена
40 г	Цукру
40 г	Панірувальних сухарів

Сирна начинка

500 г	Кисломолочного сиру (20% жирності)
200 г	Сметани
1 щіпка	Солі
2	Яєчні жовтки
50 г	Цукру

Горіхова начинка

400 г	Мелених волоських горіхів
60 г	Цукру
2 пакети	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
	Цедра 1 лимона

Пісочне тісто

250 г	Борошна
100 г	Вершкового масла

Приготування

1. Пісочне тісто: змішати всі інгредієнти, загорнути тісто в харчову плівку та охолоджувати протягом 30 хвилин.
2. Начинки: натерти яблука, відтиснути зайвий сік і змішати з панірувальними сухарями, корицею та цукром. Змішати всі інгредієнти для сирної начинки. Волоські горіхи змішати з лимонною цедрою, цукром і ванільним цукром. Мак змішати з двома видами цукру та білим вином до повного зволоження.
3. Основа: розкачати пісочне тісто та викласти у роз'ємну форму діаметром 26 см і заввишки 8 см. Вирізати з тіста для штруделя 9 кіл за розміром форми та наколоти виделкою.
4. Покласти коло тіста на основу та змастити олією. Викласти половину макової начинки й полити невеликою кількістю вершків. Накрити шаром тіста, змастити олією та викласти половину сирної начинки. Повторити шари тіста та половини горіхової начинки, додавши трохи вершків. Знову викласти шар тіста та половину яблучної начинки, поливши її вершками.
5. Викласти решту начинок у тій самій послідовності, завершивши шаром тіста. Змастити рештою олії та вершків.
6. Випікати в розігрітій до 160 °C духовці з конвекцією протягом 60 хвилин.
7. Залишити охолоджуватися щонайменше на 1 годину. Подавати теплим або, бажано, залишити на ніч, щоб смаки краще розкрилися. Перед подачею посипати цукровою пудрою.

1 щіпка	Солі
1	Велике яйце
20 мл	Води

Для формування

400 г	Тіста філо або тіста для штруделя
100 мл	Рослинної олії
200 мл	Вершків
2 ст.л.	Цукрової пудри (або за смаком)