

פאי תפוחים עם קרם פטיסייר פירורים ופירות יער



רכיבים

- תפוח עץ ירוקים, קלופים וחתוכים לקוביות
- גרם חמאה
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- כפות מיץ לימון
- כפות לימון
- כפיות תמצית וניל
- כפית קינמון טחון
- 4/3 3/4 כוס צימוקים כהים
- גרם אגוזי מלך גרוסים
- לפי הטעם פירות יער פטל, דמדמניות, דבדבנים
- 2/1 1/2 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 3/1 1/3 כוס סוכר לבן
- גרם חמאה קרה, חתוכה לקוביות
- חלמון
- חלמון
- 2/1 1/2 ליטר חלב
- 4/1 1/4 כוסות סוכר לבן
- 4/1 1/4 כוס קמח לבן
- גרם קורנפלור
- מקל תמצית וניל חצוי לאורכו
- מיכל שמנת מתוקה
- גרם חמאה קרה
- גרם סוכר לבן
- גרם קמח לבן

הכנה

1. מכינים בצק להקלתית ולפירורים.
2. לקערת מעבד מזון מוסיפים את הקמח התופח, הסוכר והחמאה ועם זו מעבדים לתערובת פירורית.
3. מוסיפים חלמונים ומעבדים רק עד לקבלת פירורי בצק לחים.
4. מהדקים כשני שלישי מהפירורים בידיים לתחתית התבנית העגולה, מרופדת בנייר אפייה.
5. את היתרה מהדקים לעובי חצי ס"מ על תבנית מרופדת בנייר אפייה. מכניסים את התבניות לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של 180 מעלות, ואופים את הבצק שבשתי התבניות במשך כ- 20 דקות עד לקבלת גוון זהוב.
6. מוציאים את התבניות מהתנור ומצננים לחלוטין. מפוררים את שלישי הבצק האפוי (החלק הקטן) לפירורים ושומרים בכלי אטום עד השימוש.
7. מקציפים בקערה את החלמונים עם הסוכר, מוסיפים את הקורנפלור ומערבבים עד שמתקבל מרקם אחיד וחלק. יוצקים לסיר קטן את החלב ומוסיפים מקל וניל ומביאים לרתיחה.
8. מורידים את הסיר מהכיריים ויוצקים מחצית מכמות החלב לתוך תערובת החלמונים ומערבבים היטב.
9. יוצקים את התערובת לתוך הסיר עם החלב ומחזירים לכיריים. מבשלים את התערובת תוך כדי בחישה עד לרתיחה.
10. מעבירים לקערה, מכסים בניילון נצמד, ומניחים במקרר להצטנן.
11. מקציפים את השמנת המתוקה ומקפלים אותה לתוך הקרם פטיסייר.
12. מניחים במחבת את החמאה והסוכר, מיץ וקליפת לימון, תמצית וניל וקינמון. ומכינים סירופ סמיך מוסיפים את התפוחים ואגוזי המלך הגרוסים, מערבבים ומזגגים. מוסיפים את הצימוקים ומבשלים במשך כ- 2 דקות נוספות.
13. יוצקים את התערובת לתבנית עם הקלתית. מכניסים לתנור אפייה שחומם מראש לטמפ' של 190 מעלות ואופים במשך כ- 40 דקות.

14. מורחים את הקרם בשכבה אחידה על התפוחים האפויים. מפזרים את הפירורים. מעל מניחים את פירות היער, ומגישים.

120 דקות

8 servings 8