

# РЕЦЕПТ ПИРОГА

ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ  
ПИРОГ НА КЕФИРЕ  
ВКУСНЫЕ БЛЮДА  
С ФОТО

КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ  
ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ  
СЛАДКИЕ НАЧИНКИ  
ПОШАГОВЫЕ РЕЦЕПТЫ



ВАСИЛИСА ЛУКЬЯНСКАЯ

Василиса Лукьянская

**Рецепт пирога. Шарлотка  
с яблоками. Пирог на  
кефире. Вкусные блюда с  
фото. Классический рецепт.  
Песочный пирог. Сладкие  
начинки. Пошаговые рецепты**

«Автор»

2023

## **Лукьянская В.**

Рецепт пирога. Шарлотка с яблоками. Пирог на кефире. Вкусные блюда с фото. Классический рецепт. Песочный пирог. Сладкие начинки. Пошаговые рецепты / В. Лукьянская — «Автор», 2023

Шарлотка с яблоками, пирог на кефире, песочный пирог... - самые популярные рецепты, которые просто обязательно должны быть в арсенале любой хозяйки. Загляни в описание, чтобы у тебя потекли слюнки от рецептов, которые ты сможешь сделать сама из простых ингредиентов. Рецепты в духовке из продуктов, которые можно купить в любом супермаркете рядом с домом - это настоящее спасение для хозяйки, которая любит побаловать себя и своих близких сладким лакомством. Почувствуй запах свежего теплого теста только что из духовки. Вкусные пироги из духовки с фото и пошаговыми указаниями как приготовить и не испортить классические рецепты. Добавь радости в свою жизнь. Ты можешь себе это позволить! Иллюстрации сгенерированы нейросетью Chat GPT4

## Содержание

ВВЕДЕНИЕ	5
Шарлотка с яблоками и сливками	7
История появления рецепта	9
С каким напитком лучше подавать шарлотку	11
Пирог на кефире с ванилью и тростниковым сахаром	14
История появления рецепта	16
С каким напитком лучше подавать этот пирог	18
Пирог заливной на сметане с клубничным вареньем и базиликом	21
История появления рецепта	23
Конец ознакомительного фрагмента.	25



**Василиса Лукьянская**  
**Рецепт пирога. Шарлотка с яблоками.**  
**Пирог на кефире. Вкусные блюда с фото.**  
**Классический рецепт. Песочный пирог.**  
**Сладкие начинки. Пошаговые рецепты**

**ВВЕДЕНИЕ**



Пироги, эти ароматные и аппетитные лакомства, считаются одними из самых универсальных и любимых десертов в мире. Издавна они приносят тепло и уют в наши дома, созда-

вая особенный момент наслаждения. Эта книга рецептов пирогов в духовке приглашает вас в увлекательное кулинарное путешествие, где вы откроете для себя разнообразие вкусов и текстур, собранных в едином сборнике.

Внутри этой книги собраны не только рецепты, но и истории, связанные с каждым из них. Каждый пирог имеет свою уникальную историю происхождения, которая делает его еще более особенным. Эти рецепты пришли к нам через поколения, передаваясь от бабушек и дедушек до современных кулинаров. Они были созданы в разных уголках мира, носили в себе вкусы и традиции разных культур, и сегодня мы хотим поделиться этим наследием с вами.

Здесь вы найдете рецепты для разных вкусов и предпочтений: от классической шарлотки с яблоками до изысканных пирогов с тростниковым сахаром и ванилью, от душевных пирогов на сметане с клубничным вареньем до ароматных пирогов со свежей смородиной, сливами и миндалем. Каждый из них – маленькая история о том, как простые ингредиенты могут превратиться в настоящий шедевр кулинарного искусства.

Я приглашаю вас в это кулинарное путешествие, чтобы создать собственные воспоминания и разделить радость удовольствия от готовки и наслаждения пирогами вместе с близкими. Поверьте, каждый пирог – это не просто блюдо, это маленькая история, которая может стать частью вашей жизни.

## Шарлотка с яблоками и сливками



Пирог "Шарлотка" с яблоками и сливками – нежное сочетание ароматных яблок и кремовых сливок в хрустящем слое теста, который покоряет своей простотой и вкусом.

Ингредиенты:

Для теста:

- 4-5 средних яблок
- 3 яйца
- 1 чашка сахара
- 1 чашка муки
- 1 чайная ложка разрыхлителя теста (по желанию)
- 1 чайная ложка ванильного сахара

– Щепотка соли

Для начинки:

- 1 чашка сливок (20-35% жирности)
- 2-3 столовые ложки сахара
- Ванильный сахар (по желанию)

Инструкции:

1. Начните с приготовления теста. Разогрейте духовку до 180 градусов Цельсия.
2. Очистите и нарежьте яблоки на тонкие дольки. Удалите семена и сердцевину.
3. В глубокой миске смешайте яйца с сахаром и ванильным сахаром. Взбейте их венчиком до получения однородной массы.
4. Постепенно добавляйте муку и разрыхлитель теста, продолжая тщательно взбивать массу. Добавьте щепотку соли.
5. В предварительно смазанную маслом и посыпанную мукой форму для выпекания вылейте половину теста. Затем выложите сверху яблоки. Вылейте остальное тесто сверху.
6. Поставьте форму в разогретую духовку и выпекайте пирог при 180 градусах Цельсия примерно 35-45 минут, или до тех пор, пока он не станет золотистым и при нажатии на центр не останется сырых следов.
7. Пока пирог выпекается, приготовьте начинку. В миске смешайте сливки, сахар и ванильный сахар. Хорошо взбейте их до образования плотной сливочной массы.
8. Когда пирог готов, выньте его из духовки и дайте немного остыть. Затем выложите приготовленную начинку на верхнюю часть пирога.
9. Пирог "Шарлотка" с яблоками и сливками готов к подаче! Подавайте его теплым или остывшим. При желании, посыпьте пирог сахарной пудрой или украсьте его свежими фруктами перед подачей. Наслаждайтесь!



## История появления рецепта



История появления рецепта "Шарлотки" в Англии берет свое начало в XVIII веке, когда английская королева Шарлотта София Мария приехала в Шотландию, чтобы присоединиться к своему супругу, королю Георгу III. Северные ветра и прохладный климат Шотландии не сулили королеве ничего хорошего, и ей стали необходимы утешительные десерты.

Однажды, королева Шарлотта пригласила своего личного повара, известного своими кулинарными экспериментами, и попросила его приготовить что-то особенное. Повар решил создать десерт, который сочетал бы английскую традицию с элементами шотландской кухни. Он взял яблоки, которые в изобилии росли на королевских землях, и приготовил их с легким слоем теста.

Очарованная вкусом и текстурой этого десерта, королева назвала его "Шарлоттой" в свою честь и разрешила подавать его на королевском столе. Благодаря популярности королевской "Шарлотки" она быстро распространилась среди англичан и стала одним из национальных десертов, который и по сей день радует вкусы и память о королеве Шарлотте.

## С каким напитком лучше подавать шарлотку



Пирог "Шарлотка" с яблоками и сливками идеально сочетается с теплым напитком, таким как "Карамельный яблочный глинтвейн". Вот рецепт этого уютного напитка:

Ингредиенты для карамельного яблочного глинтвейна:

- 4 больших яблока
- 1 литр красного вина
- 1 чашка коричневого сахара
- 1/2 чашки воды
- 1 ванильная палочка
- 4 гвоздики
- 2 палочки корицы
- 1 апельсин

– 1 лимон

1. Нарезьте яблоки на четвертинки и удалите семена.
2. В большой кастрюле сочетайте красное вино, коричневый сахар, воду, ванильную палочку, гвоздики и корицу. Разогрейте на среднем огне, но не доводите до кипения. Периодически помешивайте, чтобы сахар растворился.
3. Добавьте нарезанные яблоки в кастрюлю с вином и прогрейте их в течение 10-15 минут, пока они не станут мягкими.
4. В это время вымойте и нарежьте апельсин и лимон на кружки.
5. Выжмите сок из половины апельсина и лимона в кастрюлю с вином.
6. После приготовления яблок, уберите их из вина и разложите по бокалам.
7. Добавьте горячее вино в каждый бокал, заполняя их яблоками и цитрусовыми ломтиками.
8. Подавайте карамельный яблочный глинтвейн горячим и наслаждайтесь им в сочетании с пирогом "Шарлотка". Вино с ароматом яблок, пряностей и цитрусов прекрасно дополнит вкус и аромат вашего десерта.





Лучше всего есть это блюдо в компании близких друзей или семьи, чтобы насладиться общением и разделить вкусные моменты. При этом, ужин в приятной атмосфере вечером создаст особенное настроение.



## Пирог на кефире с ванилью и тростниковым сахаром



Пирог на кефире с ванилью и тростниковым сахаром – нежное воплощение аромата и вкуса, которое порадует вас своей сочной начинкой и хрустящей коркой.

Ингредиенты:

Для теста:

- 2 чашки (около 480 мл) кефира
- 1 чашка тростникового сахара
- 3 яйца
- 2 чайные ложки ванильного экстракта
- 1/2 чашки растительного масла
- 2,5 чашки муки

- 2 чайные ложки разрыхлителя теста (пекарский порошок)
- 1/2 чайной ложки соли

Для начинки (по желанию):

- Фрукты (например, яблоки, груши, клубника) или ягоды
- Дополнительный тростниковый сахар для посыпки

Инструкции:

1. Предварительно разогрейте духовку до 180 градусов Цельсия.
2. В глубокой миске смешайте кефир, тростниковый сахар, яйца, ванильный экстракт и растительное масло. Хорошо размешайте все ингредиенты.
3. В другой миске смешайте муку, разрыхлитель теста и соль.
4. Постепенно добавляйте сухие ингредиенты к смеси с кефиром, тщательно размешивая, чтобы избежать комков.
5. Если вы планируете добавить начинку (фрукты или ягоды), аккуратно нарежьте их.
6. Подготовьте форму для выпечки, смажьте ее маслом или покройте бумагой для выпечки.
7. Вылейте половину теста в форму. Если у вас есть начинка, равномерно распределите ее поверх теста.
8. Затем добавьте оставшееся тесто сверху.
9. Посыпьте пирог тростниковым сахаром для придания дополнительной сладости и хрустящей корки.
10. Поставьте форму в разогретую духовку и выпекайте пирог при 180 градусах Цельсия в течение приблизительно 40-45 минут, или пока пирог не станет золотистым сверху и не сырым в середине (проверьте, вставив в центр нож или деревянную шпажку – если она выходит чистой, то пирог готов).
11. После выпекания, дайте пирогу немного остыть перед подачей. После этого нарежьте его на порции и подавайте.

Пирог на кефире с ванилью и тростниковым сахаром получается невероятно вкусным и ароматным. Вы можете подавать его как десерт или вкусную закуску к чашке чая или кофе.

## История появления рецепта



История появления этого рецепта уходит корнями в старинное сельское поместье, где традиции и вкус домашней выпечки передавались из поколения в поколение. Владелица поместья, старушка Мария, была известной в округе хозяйкой и готовила самые вкусные десерты для семьи и гостей. Однажды, когда она случайно заметила, что у нее осталось всего несколько кефира и немного тростникового сахара, она решила экспериментировать в кухне.

Мария взяла свой старинный деревянный мисочку и начала смешивать ингредиенты – кефир, тростниковый сахар, ваниль и муку, добавляя их по глазам, как ей подсказывала ее богатая кулинарная опыт. Она знала, что нужно действовать по наитию и не бояться новых идей.

Когда тесто было готово, она почувствовала волшебное ароматное вдохновение и решила добавить внутрь пирога свежие яблоки и клубнику из своего сада. Она осторожно нарезала их и уложила в тесто, а затем посыпала сверху тростниковым сахаром для хрустящей корочки.

Пирог был отправлен в духовку, и вскоре из нее начал исходить удивительный аромат. Семья Марии с нетерпением ждала конца приготовления, и, когда пирог наконец был готов, они наслаждались нежным и ароматным угощением, которое стало настоящим семейным сокровищем.

И так, этот рецепт на пирог на кефире с ванилью и тростниковым сахаром стал частью семейного наследия и был передан от поколения к поколению, принося радость и вкус в домах всех, кто его готовит.



## С каким напитком лучше подавать этот пирог



С пирогом на кефире с ванилью и тростниковым сахаром отлично подойдет вариация теплого апельсинового глегла, приготовленная с использованием меда и ароматных специй. Вот интересный рецепт для этого напитка:

Ингредиенты:

- 2 чашки апельсинового сока (свежевыжатого)
- 2 столовые ложки меда
- 2 палочки корицы
- 2 гвоздики
- 2 дольки имбиря
- 1 ломтик апельсина для украшения



### Инструкции:

1. В небольшой кастрюле соедините апельсиновый сок, мед, корицу, гвоздику и имбирь.
2. Разогрейте смесь на среднем огне, при постоянном помешивании, до тех пор, пока мед полностью растворится и напиток начнет закипать.
3. Уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и дайте напитку настояться при слабом кипении в течение 10-15 минут, чтобы ароматы специй хорошо пропитали напиток.
4. Перед подачей уберите корицу, гвоздики и дольки имбиря.
5. Подайте апельсиновый глегл в горячем виде, украсив каждую чашку или бокал ломтиком апельсина.

Этот апельсиновый глегл обладает насыщенным апельсиновым вкусом и ароматом пряных специй, что прекрасно сбалансирует сладость и нежность пирога, создавая идеальное сочетание для уютных вечеров и семейных сборов.



Этот пирог на кефире с ванилью и тростниковым сахаром идеально подходит для теплых семейных посиделок в холодные зимние вечера, где его нежный вкус и аромат создадут уютную атмосферу. Лучше всего наслаждаться им в кругу близких и друзей, сопровождая теплым апельсиновым глеглом, чтобы усилить впечатление.

## Пирог заливной на сметане с клубничным вареньем и базиликом



Этот пирог заливной с клубничным вареньем и базиликом в духовке представляет собой нежное сочетание сладкой клубничной начинки и ароматного базилика, завернутое в хрустящее тесто.

Ингредиенты:

Для теста:

- 2 чашки муки
- 1/2 чашки сахара
- 1/2 чашки сливочного масла (примерно 115 г), охлажденного и нарезанного на кубики

- 1 яйцо
- 1 ч. ложка разрыхлителя теста
- Щепотка соли

Для начинки:

- 1 чашка сметаны
- 2 яйца
- 1/2 чашки сахара
- 1 ч. ложка ванильного экстракта
- 1/2 чашки клубничного варенья
- 2-3 листочка свежего базилика, мелко нарезанные

Инструкции:

1. Подготовьте тесто:
  - В глубокой миске смешайте муку, сахар и разрыхлитель теста. Добавьте нарезанное сливочное масло и вмешайте его в сухие ингредиенты, пока смесь не станет похожей на крошки.
  - Добавьте яйцо и щепотку соли. Тщательно вымешивайте, пока тесто не склеится в однородный комок. Заверните тесто в пленку и поставьте в холодильник на 30-60 минут.
2. Предварительно разогрейте духовку до 180°C. Покройте форму для выпечки диаметром около 22 см бумажным пергаментом.
3. Разделите тесто на две части, одну часть раскатайте в тонкий круг и поместите в дно подготовленной формы. Поставьте форму с тестом в морозильник на 15-20 минут.
4. В миске взбейте сметану, яйца, сахар и ванильный экстракт до получения однородной массы.
5. Выньте форму из морозильника и равномерно распределите клубничное варенье по дну теста. Посыпьте его мелко нарезанным базиликом.
6. Поставьте форму с начинкой на противень и аккуратно вылейте на нее сметанную смесь.
7. Раскатайте вторую часть теста в тонкий круг и используйте его, чтобы покрыть начинку. Закрепите края, чтобы пирог был герметично закрыт.
8. Печь в предварительно разогретой духовке в течение 40-45 минут или до золотистой корки.
9. После выпекания дайте пирогу остыть в форме в течение 15-20 минут, затем аккуратно извлеките его и дайте полностью остыть перед нарезкой.
10. Подавайте пирог заливной с клубничным вареньем и базиликом в духовке в виде нежных порций. Приятного аппетита!



## История появления рецепта



История появления этого рецепта во Франции уводит нас в глубокое прошлое, в эпоху Великой Французской революции, когда обычные люди стремились к равенству и братству. Во время революции, многие богатые земельные собственники были изгнаны или лишены своего имущества, и многие кулинарные традиции были пересмотрены.

Одним из людей, чья семья потеряла свои земли, был молодой повар по имени Жан-Пьер. Он был известен своими кулинарными навыками и всегда мечтал о создании чего-то особенного, чтобы внести свой вклад в революцию. В один судьбоносный день, когда он искал вдохновение для нового блюда, он наткнулся на остатки клубничного варенья и свежего базилика в своей кухне.



Жан-Пьер решил использовать эти ингредиенты, чтобы создать пирог, который бы символизировал новую, равноправную Францию. Он воспользовался классическим рецептом заливного пирога, который был популярен в те времена, и внес в него свои собственные модификации. Он добавил слой клубничного варенья на дно пирога и посыпал его мелко нарезанными листьями базилика.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.