

Ирина Катеринска

Малка книжка за есента

enthusiast

32 вкусни
рецепти

Ирина Катеринска

Малка книжка за есента

32 вкусни рецепти

Фотограф Димитър Катерински

enthusiast

София, 2013

Ирина Катеринска
МАЛКА КНИЖКА ЗА ЕСЕНТА

© *Ирина Катеринска, автор, 2013*

© *Димитър Катерински, дизайнер на корицата, 2013*

© *Димитър Катерински, фотограф, 2013*

© *„Алто комюникейшънс енд пбблишинг“ ООД, 2013*

Enthusiast – запазена марка на „Алто комюникейшънс енд пбблишинг“ ООД

ISBN 978-619-164-086-7



Тиквен пай

Хрупкава коричка и нежна, кремообразна сърцевина – това е този тиквен пай. Един от най-популярните американски десерти има много вариации, а класическата рецепта се приготвя изключително лесно. Топлите подправки в него му придават ухание, което събужда нетърпение да бъде опитан току-що изваден от фурната, но за най-съвършен вкус трябва да се изчака да изстине добре.

за тестото:

- 220 г брашно
- 100 г студено масло, нарязано на парченца
- 1/2 ч.л. сол
- 2 с.л. захар
- 2-4 с.л. вода

за пълнежа:

- 2 яйца
- 700 г тиква
- 160 г захар
- 1 ч.л. канела
- 1/2 ч.л. смлян карамфил
- 100 мл течна готварска сметана

Съвет:

За по-лесно разточване на тестото, то се слага между два листа прозрачно фолио или хартия за печене.

Начин на приготвяне:

Брашното се изсипва в купа заедно със солта и захарта. В средата му се прави кладенче и се слага нарязаното масло. Меси се тесто, като в началото се добавят 2 с.л. студена вода. Ако тестото не се събира на топка, се добавя и останалата вода. Замесва се твърдо, нелепнещо тесто, което се оставя в хладилника за 30 мин.

През това време тиквата се обелва, нарязва се на кубчета и се сварява. След като се охлади, се намачква с вилка на пюре.

Яйцата за пълнежа се разбиват с миксер заедно със захарта и сметаната. Добавя се тиквеното пюре, канелата и карамфилът. Бърка се, докато се получи хомогенна смес.

Охладеното тесто се разточва на кръг с диаметър 25 см и се слага във форма за пай с размер 23 см, като се притиска добре към стените. Плънката се разпределя отгоре и сладкишът се пече на 180 градуса за 40 мин, или докато тестото придобие златист цвят, а тиквеният крем стегне.

Сервира се напълно изстинал, най-добре след една нощ престой в хладилника.



Ирина Катеринска

Малка книжка за Коледа



17 вкусни
рецепти

Търсете в добрите книжарници и

Ирина Катеринска

Малка книжка за Великден



enthusiast

23 вкусни
рецепти

на www.bookstore.enthusiast.bg

Ирина Катеринска

МАЛКА КНИЖКА ЗА ЕСЕНТА

Коректор *Снежана Бошнакова*
Дизайнер на корицата *Димитър Катерински*
Фотограф *Димитър Катерински*
Предпечат *Анна Георгиева*

Българска. Първо издание

ISBN 978-619-164-086-7

Издава *enthusiast*

Запазена марка на „Алто комуникейшънс енд пблшинг“ ООД

София, ул. „Кракра“ №20
тел.: 02/943 87 16
факс: 02/943 87 18
e-mail: office@enthusiast.bg

Книгите на „Ентусиаст“ може да закупите с отстъпка
от www.bookstore.enthusiast.bg



Печат

Полиграфически комбинат „Димитър Благоев“



www.entusiast.bg



Цена 12,00 лв.