



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Пирожное с грушами

Armutlu Tartolet



2 стакана тертых на терке груш  
0,5 стакана сахара  
Для теста:  
2,5 стакана муки  
¾ стакана сахарной пудры  
1 яичный белок  
100 гр. маргарина  
1 пакет ванилина  
Смазать:  
1 яичный желток

- # Очистить от кожуры примерно 500 гр. груш и натереть их на терке 2 стакана. Добавить сахар, помешивая закипятить, снять с огня.
- # Пока начинка остывает, приготовим тесто: В чашке смешаем маргарин, яичный белок, ванилин, сахарную пудру и муку, замесим тесто.
- # Затем отделить от теста кусок с крупный лимон, оставшееся тесто разделить на 8 равных частей.
- # Каждый кусочек раскатать диаметром 10 см и разместить в хорошо смазанные маргарином формочки.
- # Наполнить приготовленные формочки остывшей начинкой из груш.
- # Из оставшегося теста накрутить жгутики и выложить в форме решетки на тартолетки.
- # Жгутики смазать желтком и поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку. Запекать до готовности.
- # Достать из духовки, дать остыть минут 10, затем аккуратно вытащить тартолетки из формочек.

Если груши с тонкой кожурой, можно тереть их на терке не очищая.