

# Деревенский пирог с ревенем

Общее время **45 мин**    **15 мин** Время подготовки    **30 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):  
**6 263 кДж / 1 497 ккал**

Жиры: **72,5 г**   Белки: **18,5 г**  
Углеводы: **180,5 г**

## ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

<b>200 г</b>	муки
<b>0,5 ч. л.</b>	пекарского порошка
<b>1</b>	яичный желток
<b>190 г</b>	сахара
<b>140 г</b>	сливочного масла
<b>3 ст. л.</b>	<u>слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>
<b>500 г</b>	ревеня
<b>80 мл</b>	воды
<b>1 ст. л.</b>	лимонного сока
<b>1</b>	стручок ванили
<b>3</b>	шарика ванильного мороженого

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Шаг 1

**200 г** муки - **0,5 ч. л.** пекарского порошка - **1** яичный желток - **40 г** сахара - **140 г** сливочного масла - **1 ст. л.** слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman  
Замешайте все ингредиенты в тесто и сформируйте из него шар. Заверните шар в пленку и положите в холодильник на 30 минут.

### Шаг 2

**500 г** ревеня - **150 г** сахара - **80 мл** воды - **2 ст. л.** слабосоленого соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **1 ст. л.** лимонного сока - **1** стручок ванили  
Вымойте и высушите ревень и нарежьте его кусочками длиной примерно 6 см.

В сотейник налейте воду, добавьте сахар и слабосоленый соевый соус Kikkoman. Нагревайте, пока сахар не растворится, но не перемешивайте, а осторожно вращайте сотейник.

Разрежьте стручок ванили вдоль и добавьте в сироп вместе с ревенем и лимонным соком. Готовьте около 5 минут. Выньте ревень из сотейника и оставьте остывать.

### Шаг 3

**3** шарика ванильного мороженого  
Раскатайте тесто. Положите ревень в центр и загните края теста. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 200°C около 30-35 минут.

Подавайте пирог с ванильным мороженым и оставшимся соево-карамельным соусом из сотейника.

