KIKKOMAN

Яблочный пирог из слоеного теста

Общее время **60 мин** **60 мин** Время подготовки

Пищевая ценность (на порцию):
2 261 кДж / 540 ккал

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Для верхнего слоя пирога:

150 г	сахара
1,5 ст. л.	сладкого соевого соуса натурального брожения Kikkoman
2,5	яблока (Golden Delicious)
	сок половины апельсина
	корица
0,5	½ пакетика ванильного сахара

Для пирога:

300 г	слоеного теста
2,5 ст. л.	молотого мака
2 ст. л.	изюма
	корица
0,5	пакетика ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Медленно прогреть сахар в сковороде для духовки (примерный диаметр 24 см). Как только сахар начнет превращаться в массу и загустевать, размешать и дать ему карамелизоваться, затем добавить Сладкий соевый соус. Очистить яблоки от кожицы, разрезать их пополам и вынуть сердцевину. Нарезать половинки яблок дольками толщиной примерно 2 см и выложить их на карамель в сковороду. Сбрызнуть яблоки апельсиновым соком, слегка посыпать корицей и ванильным сахаром.

Шаг 2

Раскатать слоеное тесто и вырезать две основы размером со сковороду. Одну основу посыпать маком, небольшим количеством корицы, изюмом и ванильным сахаром и положить сверху на нее вторую основу. Осторожно выложить слоеное тесто с начинкой сверху яблок, проткнуть в нескольких местах вилкой и выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 30 минут при температуре 200°C. Оставить пирог охлаждаться на 20 минут и затем его перевернуть. Подавать с ванильным мороженым или взбитыми сливками, подслащенными ванильным сахаром.

Шаг 3

Несмотря на то, что блюдо выглядит как обычный яблочный пирог, у него изумительная

начинка из мака, изюма и корицы!